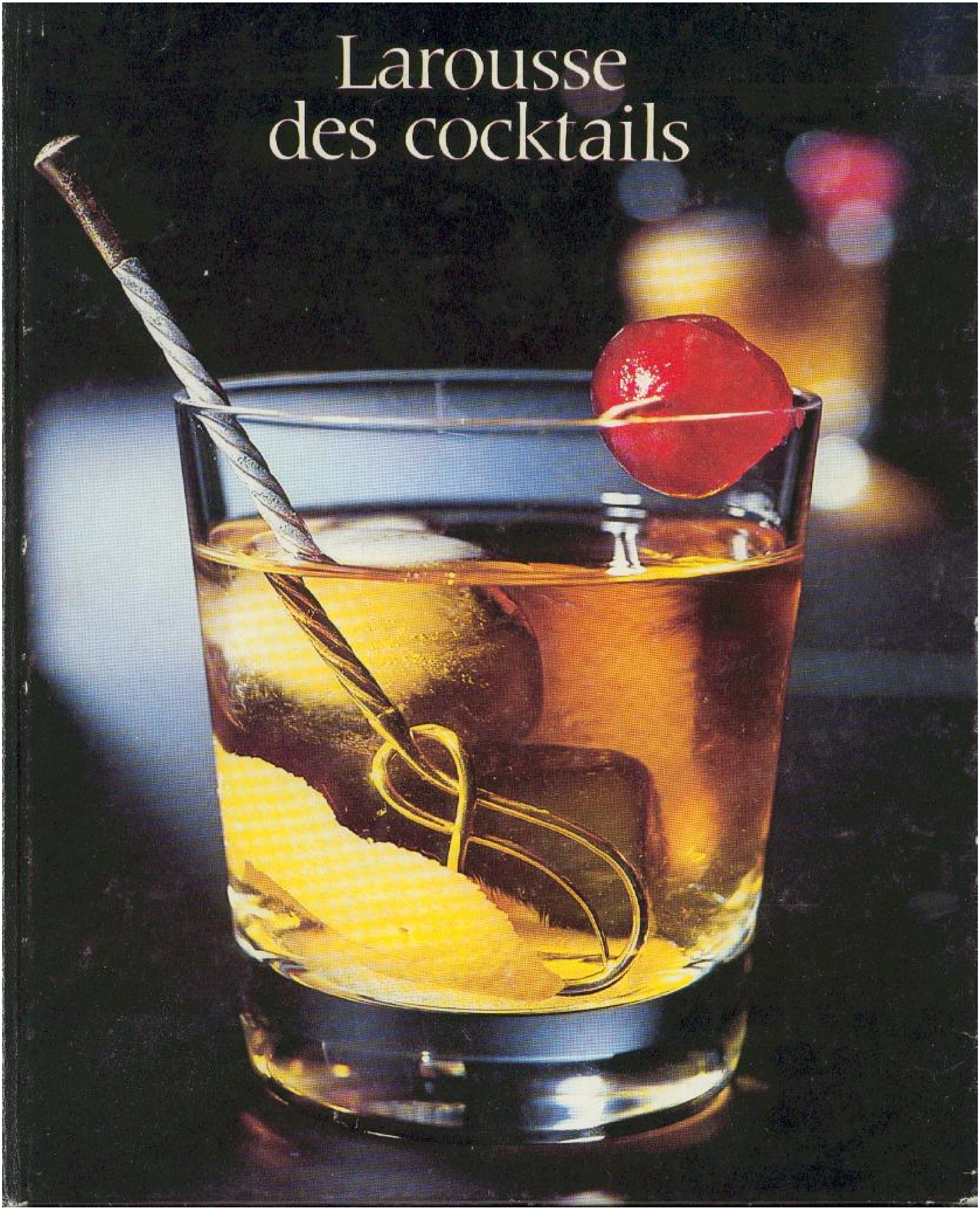
Larousse des cocktails



PRÉFACE

Comme l'a dit Louis Delluc, « le cocktail n'est pas une addition, c'est une manière d'additionner ». En fait, un art du dosage autant que du mélange, un savoir-faire qui ne peut affirmer son originalité que par-delà les recettes éprouvées. Or, ces recettes, qui ont pris rang de grands classiques, il faut les bien connaître. Car, dans le domaine des cocktails, l'improvisation est périlleuse et peu recommandée pour qui ne possède pas la connaissance des alcools, de leur force et de leur faiblesse, et ne s'est pas souvent essayé à leur maniement. Celui-là s'apprend, s'acquiert au fil des mélanges subtils créés jusqu'à ce jour et que cet ouvrage a voulu recenser — sans toutefois prétendre à l'exhaustivité en la matière.

Il n'est, en effet, pas évident d'associer heureusement différents alcools ou vins. L'harmonie a ses règles, ses exigences. Ainsi David A. Embury qualifie-t-il le whisky de « vieux célibataire maussade, qui entend farouchement garder son indépendance et ne se montre que rarement d'humeur à se marier ». Et qui se risquerait à l'allier avec d'autres breuvages sans avoir expérimenté le *Rob Roy* ou le *Nusty Nail ?* D'autant que ces cocktails sont des plus renommés, sans doute parce que des plus goûtés. Il en irait de même avec la vodka, le gin, le cognac, etc. Les possibilités sont infinies, mais les recettes de base donnent la clé de la création. C'est d'ailleurs dans cette perspective que l'auteur a conçu son recueil et l'a divisé en chapitres selon le principal ingrédient utilisé.

D'Alphonse Allais, qui, dans *le Captain Cap*, nous livre deux mélanges de son invention (le *whisky cocktail* et le *whisky stone fence*) à Jean Cocteau, très admiratif devant cette alchimie, de Lemmy Caution, l'agent secret que Peter Cheney imagina amateur de cocktails et tombeur de dames, aux héros du Star System, sirotant de long drinks dans de fastueux salons hollywoodiens, d'Otto Dix, qui, en 1926, peignit Silvia von Harden assise à une table de café devant un verre à cocktail, à Max Ernst, qui, en 1945, consacra une toile à sa vision très personnelle du *Cocktail Drinker*, ... le cocktail apparaît comme l'une des manifestations de l'art de vivre au XX^e^ siècle. Par sa fantaisie et sa présentation qui vise au plaisir de l'œil, il se veut une « fête » que l'on modèle selon l'heure et l'humeur. Et même si parfois il refuse l'alcool et ne mêle que des jus de fruits, il n'en reste pas moins un symbole de raffinement et d'harmonie.

Sommaire

LES COCKTAILS

Cocktail est un mot anglais du langage populaire du XVIII^{e} siècle qui signifie « à queue redressée ». Il a tout d'abord désigné, en anglais, les chevaux bâtards, les demi-sang et, par extension, les tocards sur un champ de courses. Du cheval aux boissons, comment le glissement a-t-il été possible ? Peut-être par le biais du caractère bâtard, qui différencie les boissons mélangées des boissons pures.

Les premières recettes de cocktails semblent provenir de l'Angleterre du XIX^{e} siècle. Elles seraient nées à la grande époque du règne de Victoria et de l'empire colonial britannique. Lorsqu'ils reçoivent alors des invités, les Anglais boivent du bordeaux (claret), après avoir pris un xérès *(Sherry)* comme apéritif. En fin de repas, ils apprécient le porto millésimé *(Vintage Port)*, puis, pour se rincer le palais, ils affectionnent le madère. Mais, dans leurs clubs, il n'est pas rare de boire des mélanges préparés pour un plus grand nombre et on constate des habitudes de consommation

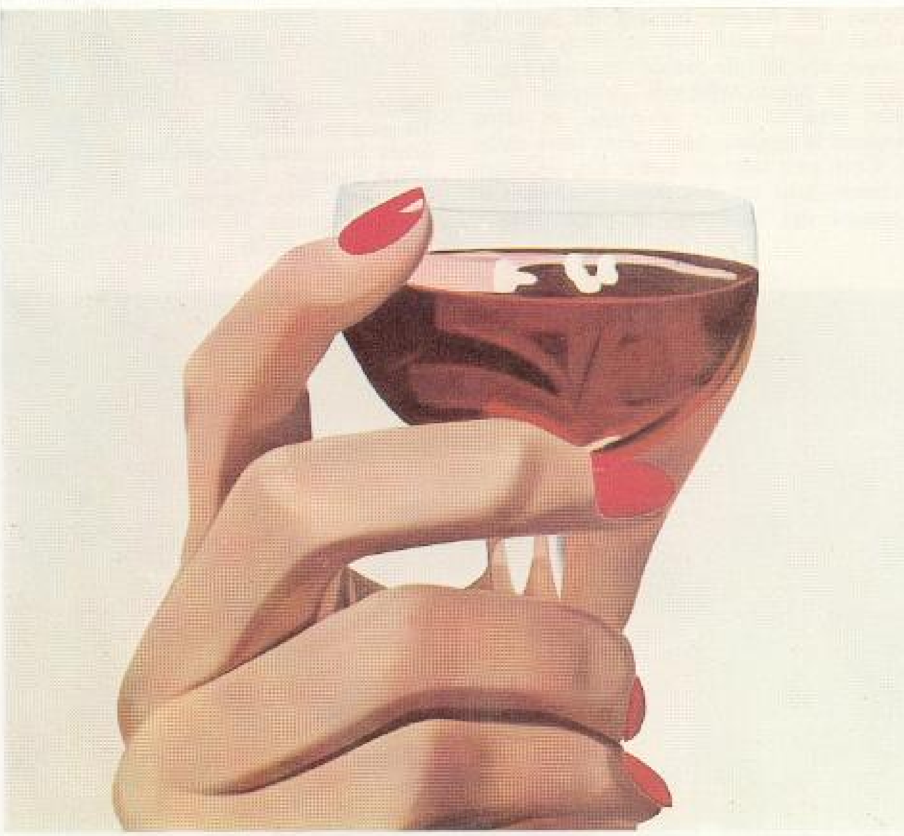
Divers cocktails.
De gauche à droite :
Snow Ball, Amer Picon Cooler, Black Russian, Rose, Salty Dog, Blue Lagoon, Fond de culotte, Manhattan.
Phot. Studio Boré.



différentes. Ils boivent leur *Claret Cup*, élaboré avec du bordeaux, ou des *Sherry Cobblers* à base de xérès.

Les coupes où sont servis ces mélanges deviennent souvent des trophées de renom, à l'origine des coupes gagnées lors de compétitions sportives. On retrouve mention de nombreux cocktails préparés à la fin du XIXᵉ siècle ; certains portent des noms qui demeurent en vogue de nos jours : *Cobblers, Coolers, Crustas, Cups, Daisies, Fixes, Flips, Juleps, Negus, Nogs, Possets, Punchs, Rickeys, Sangarees, Slings, Smashes.*

Le prolétariat urbain des grandes et nouvelles cités industrielles d'Angleterre ne consomme ni vin ni porto ; ces produits d'importation, lourdement taxés, constituent de véritables produits de luxe. Il boit de la bière ou du gin, ce gin qui a fait tant de ravages parmi la population anglaise entre 1690 et 1751, lors de la triste « ère du gin » où l'alcoolisme était devenu un véritable fléau social. Au gin, on élève des palais riches de boiseries exotiques et de miroirs de verre taillé ; de ces fameux *Gin Palaces*, certains subsistent aujourd'hui dans toute leur splendeur, bien que leur nom ait changé : ce sont les pubs.



Peter Stampfli, Party, *1964. (Coll. part., Paris.) Phot. Lauros-Giraudon. « Tous droits réservés. »*

Le gin n'était pas un très bon alcool. Distillé de façon rudimentaire, il est trouble et on doit fortement l'aromatiser aux baies de genièvre et à la coriandre. On doit même le sucrer pour qu'il devienne buvable. Quoi de plus naturel que d'essayer de masquer ce fort goût de gin en ajoutant quelques adjuvants...

Au XIXᵉ siècle, de retour en Angleterre, après plusieurs campagnes dans les pays de l'empire colonial, les officiers de l'armée britannique conservent l'habitude qu'ils ont prise de consommer le gin lié à la quinine pour lutter contre la fièvre. Ils introduisent en Angleterre le *Gin Tonic* ainsi que de nombreuses autres boissons.

C'est donc dans une Angleterre à l'apogée de son influence dans le monde que sont élaborés les premiers mélanges, alors qu'en France on ne connaît que le *ratafia* (eau-de-vie et jus de raisin) et certains vermouths (comme le Chambéry).

Au XIXᵉ siècle, les États-Unis d'Amérique vivent la tragique guerre de Sécession. La jeune nation est fragile, tandis que ses citoyens ne semblent motivés que par l'affairisme et le puritanisme. La Première Guerre mondiale va se révéler un événement charnière dans l'histoire du monde. Les États-Unis, qui étaient débiteurs des pays du « vieux continent », deviennent soudainement créanciers : la France et l'Angleterre attendent des réparations de l'Allemagne, financées par les Américains.

En 1922, la guerre est finie, l'Europe s'amuse. Ce sont les « années folles » *(the gay twenties).* C'est l'époque de Montparnasse, où peintres et écrivains, français et américains, se rencontrent. On chante, on danse, on rit. Les premiers airs de jazz importés d'Amérique retentissent à Londres et à Paris, tandis que les Américains semblent sortir de leur puritanisme pour connaître une Amérique de plaisirs et de jouissances. On découvre les bienfaits de l'électricité, on roule en voiture. Cette vague d'optimisme délirant touche aussi le monde boursier et l'ensemble de l'économie.

Au cours de cette période, les États-Unis connaissent la prohibition (1919-1933). Pendant plus d'une décennie, la consommation d'alcool est interdite par la loi (XVIIIᵉ amendement). Déjà, dès le milieu du XIXᵉ siècle, l'État de Massachusetts interdit l'alcool pour éviter l'ivresse due à la consommation de rhum. Ce combat contre l'ivrognerie n'a cessé de s'intensifier dans les milieux « bien-pensants » nationalistes américains. Selon « l'Anti Saloon League » dite « progressiste », l'ivrognerie est le mal des sociétés européennes décadentes, importé aux États-Unis par les immigrants catholiques (Italiens, Irlandais, etc.), et il s'agit de restaurer une Amérique saine et démocratique. Ce mouvement « sec » (dry) a une telle influence politique qu'il va être responsable de la condamnation de Sacco et Vanzetti à la chaise électrique pour un crime qu'ils

n'ont pas commis. Tandis que la loi est adoptée pour l'ensemble des États de l'Union, s'organisent les distilleries clandestines, la contrebande et les débits clandestins *(speak easies)* qui rapportent d'immenses fortunes à leur propriétaire. Les gangsters s'y intéressent et leurs mitraillettes font la loi entre bandes rivales, face à des autorités municipales ou fédérales faibles et souvent compromises : c'est l'âge d'or d'Al Capone et du syndicat du crime.

Les alcools frelatés sont vendus très cher, mais les Américains les achètent. Ils sont rarement consommés tels, mais agrémentés de jus de fruits ou d'autres ingrédients afin de cacher l'alcool tant pour son goût que vis-a-vis des autorités en cas de contrôle. Dans les *speak easies*, où l'alcool est consommé en cachette, l'imagination des barmen vient à l'aide du contrevenant en élaborant des recettes où l'alcool ne se perçoit plus : c'est le cas du *Pussyfoot* et de recettes similaires. Les agences de voyages américaines se spécialisent dans les week-ends « mouillés » (wet) à Cuba, où l'on peut boire en toute impunité. La Havane devient pendant quelques années la capitale des cocktails (*Daïquiri*, *Cuban*, *Cuba libre*, etc.). Devant une telle désinvolture à l'égard de la loi, les autorités de l'Union décident d'abolir le XVIII^e amendement en 1933. À la veille de la crise, l'Europe et l'Amérique vivent à l'heure des cocktails : le *Bloody Mary* et le *Side Car* sont créés à Paris, respectivement en 1921 et 1924. On boit le *Martini*, le *Gin Fizz*, l'*Americano*, le *John* (ou *Tom*) *Collins*, le *Manhattan*, etc., dans le monde entier.

L'influence des cocktails change certaines habitudes de vie. La « cocktail party » fait place au thé dansant, l'heure du cocktail en fin de journée vient reculer l'heure du repas du soir, tant aux États-Unis que dans tous les pays d'Europe.

Le bar

« Il n'y a pas (à New York) de cafés comme en France, mais des bars ; les buvettes sont partout » (L. Simonin, *Revue des Deux Mondes*, 1er janvier 1875).

Le bar est un lieu public où l'on sert des boissons. Le mot anglais *bar* évoque la barre séparant, à l'origine, les consommateurs du comptoir.

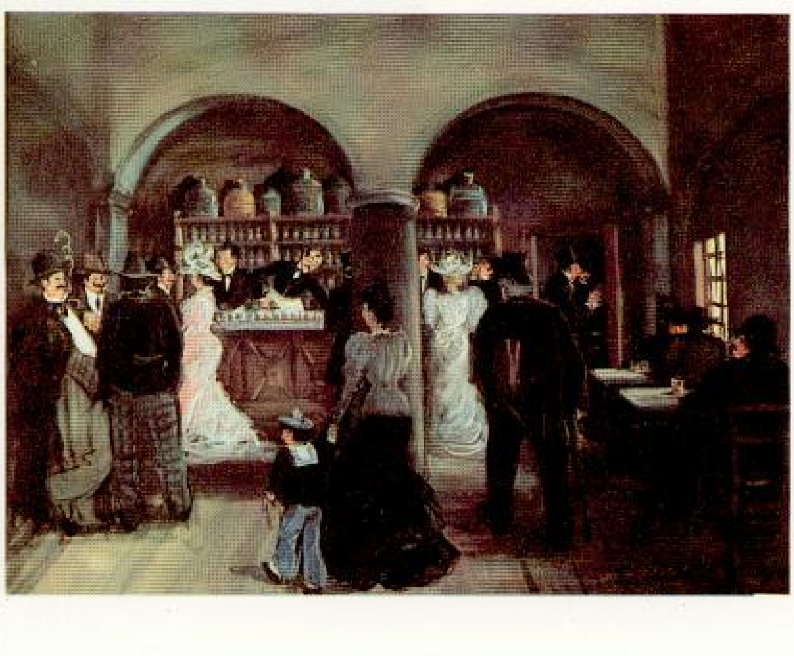
En France, le débit de boissons s'appelle *café*, depuis l'introduction de cette denrée rare en Europe. C'est à Marseille, en 1654, que s'ouvre le premier café (de l'italien *caffè*, emprunté à l'arabe *qahwa*, prononcé à la turque *kahve*). « En 1672, fut fondé le premier café parisien, au quai de l'École : en 1716, il y avait déjà dans la capitale trois cents établissements de ce genre... » (M. de Lescure, *J. O.*, 17 novembre 1875).

Le café prend, au XVIIIe siècle, le relais de l'estaminet public où l'on boit, chante, joue, où l'on vole des amours faciles, on achète, on vend, on conspire. C'est le refuge des voyageurs, des pèlerins, des ribauds, des ribaudes, des charlatans, des soudards, des sergents recruteurs et des mouchards. C'est, pour la police, un terrain de chasse privilégié. Les tenanciers apparaissent souvent comme des truands, leurs femmes et servantes ont quelquefois une activité secondaire que la loi reconnaît en les dispensant des peines appliquées aux femmes adultères.

Mais le café est aussi le lieu de rencontre des philosophes et des révolutionnaires. « Le fort café de Saint-Dominique, bu par Buffon, par Diderot, par Rousseau, ajouta sa chaleur aux âmes chaleureuses, à la vue perçante des prophètes assemblés dans l'antre du *Procope*, qui virent au fond du noir breuvage, le futur rayon de 1789 » (Michelet). Ce même café *Procope* allait devenir le lieu de rassemblement de personnages tels que Marat, Danton, Robespierre, Fabre d'Églantine.

Les catégories de cafés sont à l'image de

L'ancien café Carpano, à Turin. (Museo Risorgimento, Turin.) Phot. Fiore.



Les 50 cocktails à connaître

Alexander	*Negroni*
Americano	*Old Fashioned*
Bacardi	*Paradise*
Bishop	*Pimms n° 1 Cup*
Black Russian	*Piña Colada*
Black Velvet	*Pink Gin*
Bloody Mary	*Porto Flip*
Bronx	*Red Lion*
Bucks Fizz	*Rhum Collins*
Champagne Cocktail	*Rob Roy*
Daïquiri	*Rose*
Dry Martini	*Rusty Nail*
Gibson	*Sangria*
Gimlet	*Scorpion*
Gin Fizz	*Screwdriver*
Gin Sling	*Side Car*
Golden Cadillac	*Silver Fizz*
Grasshopper	*Singapoure Sling*
Grog	*Snow Ball*
Harvey Wallbanger	*Sours*
Irish Coffee	*Stinger*
Jack Rose	*Suissesse*
John Collins	*Tequila Sunrise*
Manhattan	*White Lady*
Margarita	*Zombie*

la multitude des termes usités pour les discerner. Le petit café s'appelle *buvette* lorsqu'il est attenant à une gare, un théâtre, un cinéma, un bal ; il s'appelle *taverne, estaminet* de façon plus générale, mais aussi, plus familièrement, *bistrot, mastroquet, troquet* et, lorsqu'il est mal fréquenté, *caboulot, bouge, gargotte, boui-boui...* Certains cafés offrent des spectacles de théâtre comme le *café-théâtre*, de la musique comme le *café-concert (caf' conc')*, des variétés comme le *cabaret* ou de la danse comme la *boîte de nuit*. Dans tous ces débits de boisson, on offre des breuvages divers et, le plus souvent, de nombreux cocktails. Mais, dès 1930, s'ouvrent, dans le monde entier, des bars dits « américains » où l'on sert les cocktails les plus sophistiqués.

Le bar professionnel.

Le « cocktails bar » est un lieu raffiné, d'un confort sobre, mais luxueux. L'éclairage est étudié de façon à rendre l'atmosphère accueillante et relaxante. Le *bar anglais* est le plus classique, habillé de panneaux de bois exotique verni, de miroirs de verre taillé, avec une moquette moelleuse et des fauteuils en cuir. Le *bar américain* est tout aussi confortable, mais souvent plus sombre, plus feutré, avec de larges fauteuils et des tables basses. D'autres bars à cocktails, plus sophistiqués, tendent à recréer l'ambiance de La Havane dans les année 20, d'Hawaii ou de Singapour.

Le bar lui-même est un comptoir de 1 m à 1,05 m de hauteur et de 60 cm de largeur environ, en bois, en alliage de cuivre ou en zinc. On peut s'y accouder en prenant une boisson, ou s'asseoir sur un grand tabouret de bar.

Le barman opère derrière le bar, où il dispose, intégrés au comptoir, d'une surface de travail, d'un évier à deux bacs muni d'un égouttoir et d'un puits à glace avec écoulement pour rafraîchir les bouteilles. Derrière lui, sont disposés bouteilles et verres sur des étagères placées le plus souvent au-dessus de placards réfrigérés. La distance minimale entre le bloc comptoir et le bloc arrière doit être d'au moins 1,30 m. Il est utile que cet espace soit surélevé de quelque 10 à 20 cm et recouvert d'un revêtement non absorbant.

Un barman se doit d'être propre, ordonné, courtois, gai et surtout diplomate. Il ne fume pas. Il soigne la préparation de chaque boisson, tenant le siphon par sa partie supérieure, les verres par leur pied ou leur base, les bouteilles par leur corps inférieur. Il sait ouvrir une bouteille de champagne avec discrétion et, lorsqu'il effectue le service à table, il dispose chaque boisson sur un plateau et sert à la droite de chaque client (comme le sommelier). Il dispose toujours d'un briquet ou d'allumettes dans sa poche, sait présenter, préparer et allumer un cigare. Il connaît les



Jean Béraud,
le Chalet du cycle au bois de Boulogne,
v. 1900. (Musée de l'Île-de-France, Sceaux.)
Phot. Lauros-Giraudon.
© by S. P. A. D. E. M., Paris 1983.



Pierre Bonnard, le Café du Petit Poucet, 1928. (Donation Besson, musée des Beaux-Arts, Besançon.) Phot. Giraudon.

recettes des cocktails les plus en vogue.

Le bar à la maison.

Il n'est pas nécessaire d'avoir chez soi un bar avec comptoir pour élaborer des cocktails. Aux États-Unis, le bar fait partie des meubles. En revanche, en Angleterre, avoir chez soi un bar, c'est « shocking », de mauvais goût, et on préfère un « placard-bar » dans le « sitting-room ».

Si l'on a envie d'avoir son bar dans un coin du salon, il sera sans doute plus facile d'entreposer ses bouteilles et de faire ses mélanges sans nuire à l'ordre de la pièce. Mais, en fait, un bon placard suffit : il s'agit de préserver les bouteilles de la lumière (à cause de l'oxydation de certaines liqueurs) et de la poussière, et de les soustraire à la vue.

On peut aussi être tenté par un bar mobile que l'on transporte là où se trouvent les invités, dans le salon ou le jardin et, à défaut, une table roulante peut faire l'affaire, avec les bouteilles sur le plateau inférieur, les ustensiles et les verrres sur le plateau supérieur.

Le choix des bouteilles.

On peut très bien faire des cocktails avec trois ou quatre bouteilles. Il est, néanmoins, utile de constituer un bar minimal en sélectionnant selon son goût :

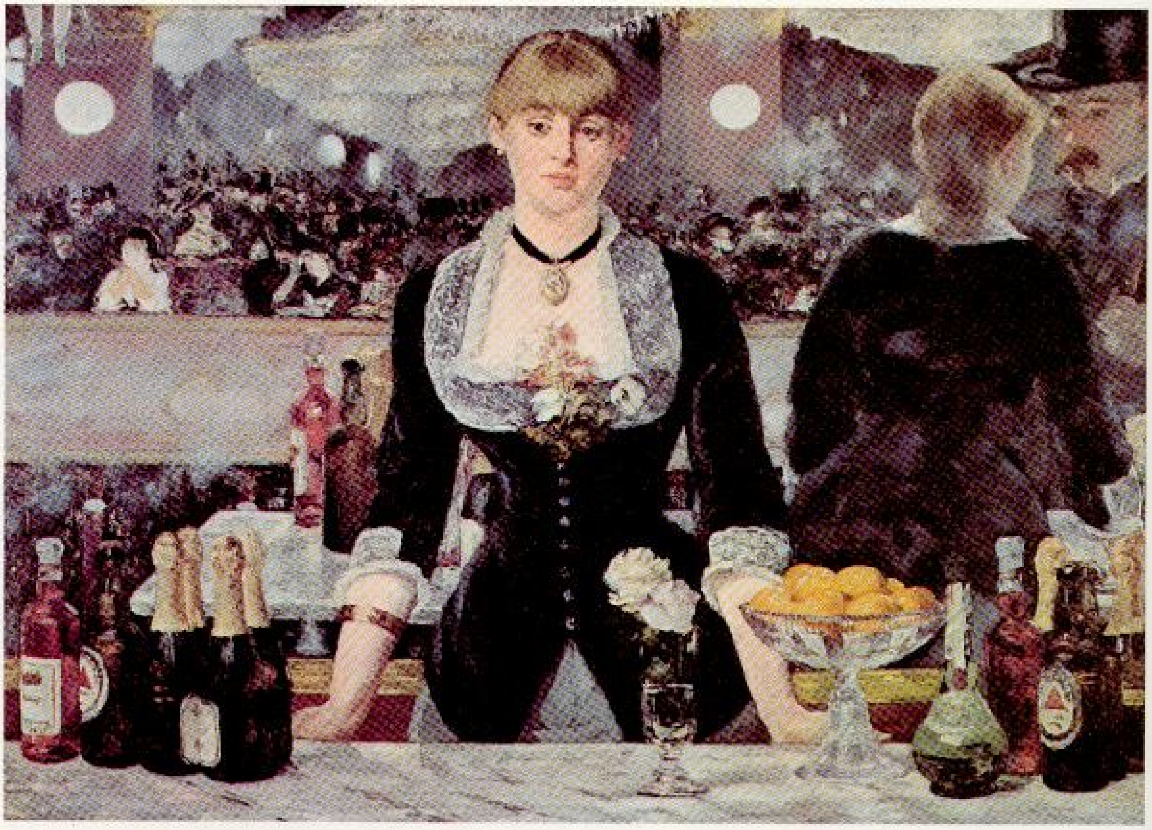
- whisky (blended scotch, irish whiskey) ;
- bourbon ou rye whiskey ;
- gin (London dry gin) ;
- vodka ;
- rhum (rhum blanc et rhum ambré) ;
- tequila ;
- cognac ;
- armagnac ;
- calvados ;
- Campari ;
- vermouth rouge (Martini ou Cinzano) ;
- vermouth blanc (Noilly Prat, Martini dry, etc.) ;
- pastis (Pernod) ;
- liqueur à l'orange (Grand Marnier, Cointreau, triple-sec, curaçao) ;
- liqueur de menthe (peppermint ou crème de menthe verte, incolore) ;
- liqueur au chocolat (crème de cacao, marron, incolore) ;
- liqueur de café (Tia Maria ou Kahlúa) ;
- liqueur de cassis (crème de cassis de Dijon) ;
- liqueur d'abricot (crème d'abricot ou apricot brandy) ;
- liqueur de fraise, de framboise ;
- liqueur de banane (crème de banane) ;
- liqueur de mandarine ;
- liqueur de noyau ;
- liqueur à base d'herbes (Chartreuse verte et jaune, Bénédictine, Verveine du Velay, Izarra verte et jaune, etc.) ;
- liqueur à l'anis (anisette) ;
- autres liqueurs étrangères (Drambuie, Southern Comfort, Strega, Galliano) ;
- un flacon stilligoute d'orange bitters (Angostura bitters) ;
- sirop de sucre ;
- sirop de grenadine ;

Le jus d'orange

Il n'est pas de meilleur jus d'orange que des oranges pressées. Bien que certaines variétés d'oranges donnent plus de jus que d'autres, il est bon de savoir que, en plongeant les oranges dans l'eau chaude avant de les presser, on en tire plus de jus. Un jus d'orange pressée ne se conserve pas plus d'une journée et doit se garder dans un réfrigérateur.

Contre les insectes

En période de grande chaleur, on peut écarter les insectes grâce à une orange piquée de clous de girofle. Sur un buffet, c'est un élément décoratif qui peut être bien utile...



Édouard Manet, Un bar aux Folies-Bergère, *1882. (Courtauld Coll., Londres.) Phot. Courtauld Institute Galleries.*

- sirop d'orgeat ;
- eau gazeuse.

On a quelquefois besoin de sodas (indian tonic, bitter lemon, cola, ginger ale), de bières, de vins, de champagne, selon les recettes.

Un bar à la maison peut très bien se contenter d'une dizaine de bouteilles seulement, en fonction des cocktails préférés. Le coût d'un bar chez soi est souvent un problème mal posé. Disposant d'une gamme plus étendue de produits de base, on a tendance à servir des boissons composées dont le coût unitaire est souvent moindre que si l'on servait le traditionnel apéritif triste.

De la même façon, le degré d'alcool dans les cocktails est toujours inférieur au degré du composant le plus fort : plus de la moitié des cocktails sont des boissons qui titrent moins de 18°. Cela ne veut pas dire pour autant que les cocktails soient inoffensifs et moins d'alcool ne signifie pas que les effets de l'ivresse ne se manifestent pas... avec ses dangers.

Les mélanges.

« Ils ont commandé des cocktails d'une écœurante et inutile complication que Maud Gallas a confectionnés » (P. Modiano, *les Boulevards de ceinture*).

Les mélanges ? Surtout pas de mélanges ! Si l'on consomme, au cours d'un repas, deux ou trois vins différents et successivement, on ne manque pas de se sentir mal à l'aise. Curieusement, ce phénomène est bien moins fréquent lorsque l'on boit de très bons vins ou d'excellents alcools... avec modération.

Comment définir un bon vin, un bon alcool ? Question difficile si l'on veut répondre sans aborder l'univers de la chimie ni la complexité des études œnologiques. En bref, un bon raisin, sain, provenant d'un cépage noble d'un bon terroir, vinifié avec attention, sans traitement abusif, gardé quelque temps et embouteillé, lorsqu'il est prêt, dans de bonnes conditions, avec un bon bouchon, voici quelques garanties d'un bon vin. Un vin malade est malheureusement contagieux.

Il en va de même des spiritueux et des liqueurs, bien que ce domaine soit plus complexe que celui des vins. On peut affirmer qu'une bonne distillation de produits sains est la clé de voûte de toute bonne eau-de-vie. Le vieillissement et les assemblages des eaux-de-vie ne viennent qu'améliorer des qualités qu'elles ont déjà.

S'il est vrai que le mélange de mauvais ingrédients n'en donne jamais un bon, il n'est pas toujours nécessaire d'utiliser des produits de haut de gamme, surtout dans le monde des eaux-de-vie (cognac, armagnac, calvados, etc.).

Comment conserver les bouteilles de spiritueux, liqueurs, etc.

Si les bouteilles de vin se gardent couchées (afin que le vin soit en contact avec le bouchon), celles de spiritueux, de liqueurs, etc. se gardent toujours debout. Les spiritueux et les liqueurs ne vieillissent plus lorsqu'ils sont en bouteille. Ils ne vieillissent qu'en contact avec le bois de la paroi interne des fûts.

Comme les vins, les spiritueux craignent la lumière et préfèrent l'obscurité. L'oxydation due à la lumière peut dégrader certaines liqueurs de fruit de façon irréversible.

Il n'est pas nécessaire de garder les spiritueux et les liqueurs en cave. L'humidité leur est indifférente. Un bon placard leur convient tout à fait.

L'art des cocktails

On a toujours fait des mélanges de boissons entre elles. Les vins résultent de coupage, les grandes eaux-de-vie d'assemblage, une grande majorité des boissons commercialisées sont, en fait, des mélanges.

Le principe est simple : il s'agit d'ajouter, en les mélangeant, les qualités de deux (ou plusieurs) produits différents. Mais la réalité gustative n'est pas si simple, car, si les qualités s'ajoutent, les défauts aussi, et, de deux mauvais produits, on ne fera jamais un bon.

C'est là l'art des cocktails, qui consiste à associer, à marier deux bons produits pour en faire un meilleur. On a souvent qualifié cet art de *cuisine des boissons*. Tout comme en cuisine, en effet, il existe des ustensiles spécifiques, des règles strictes et un certain rituel qu'il faut respecter. Mais quoi de plus amusant, dans notre morne civilisation « des loisirs », que d'y apporter une touche d'originalité et de raffinement en s'adonnant aux plaisirs d'un « chef de cuisine des boissons ». Un shaker, quelques beaux verres, quelques fruits, quelques bouteilles, cela suffit à étonner ses amis et soi-même, en prenant toutefois garde de ne trop y prendre goût, car, sous des apparences attrayantes et trompeuses, se cache une boisson alcoolisée dont la consommation est dangereuse.

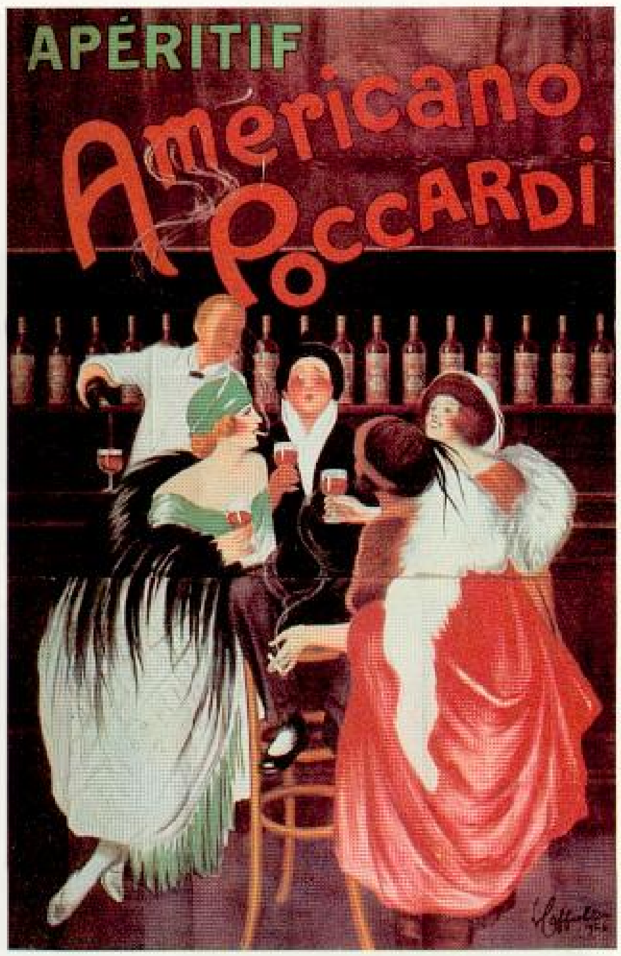
Il est aussi des *règles essentielles* dans les mélanges de boissons alcoolisées. On ne mélange jamais grain et grappe, c'est-à-dire des eaux-de-vie de grain (whisky, gin, vodka, etc.) avec des eaux-de-vie de vin (cognac, armagnac, etc.), bien que certaines recettes viennent faire exception à ce postulat.

On ne mélange pas, non plus, des spiritueux de même nature, comme des alcools de grain entre eux (whisky et gin, whisky et vodka), des eaux-de-vie de vin entre elles (cognac et armagnac ou marc). D'autres mélanges apparaissent tout naturellement contre-nature : rhum et calvados, cognac et rhum, armagnac et calvados, rhum et gin, whisky et rhum, etc.

Le rituel.

Pour chaque cocktail, il existe un ou plusieurs éléments de base qui donnent son corps au mélange, un ou plusieurs adjuvants qui sont supposés en modifier le goût et la couleur.

Il existe quatre façons d'élaborer un cocktail : directement dans le verre, au moyen d'un verre à mélange, à l'aide d'un shaker, à l'aide d'un mélangeur électrique. *Directement dans le verre* si l'on désire un mélange homogène, on utilise généralement une cuillère, un bâtonnet mélangeur ou un fouet ; c'est la méthode la plus simple et la plus rapide. *Au moyen d'un verre à mélange :* on dispose quelques cubes de glace dans le fond du verre, on verse les ingrédients et on remue à la cuillère — le verre à mélange a pour but essentiel de rafraîchir les ingrédients tout en les mélangeant, ce qui permet un assemblage sans violence ; la glace doit néanmoins être sèche (pour éviter une trop forte dilution) et le mouvement de la cuillère doit être court (10 secondes environ) et énergique. *À l'aide d'un shaker :* on place dans le vase du shaker quelques cubes de glace (ou de la glace concassée ou pilée),



Lithographie en couleur de Cappiello, 1923, atelier d'art Devambez. (Atelier Cappiello.) Phot. musée de l'Affiche, Paris.
© by S. P. A. D. E. M., Paris 1983.

puis on verse les divers ingrédients ; on « adapte » la timbale, enfermant hermétiquement le mélange avec la glace : on « frappe » en agitant le shaker énergiquement quelque 10 secondes environ (en évi-

Attention! *Comme toutes les boissons gazeuses, le champagne ne se met jamais dans un shaker ni dans un mélangeur électrique. Afin que les «bulles» ne se perdent pas, on verse toujours directement dans le verre.*

tant de le secouer lamentablement); on ôte ensuite la timbale et on verse dans un verre le liquide obtenu, en le passant, le plus souvent, afin de laisser la glace dans le vase. Le shaker permet d'obtenir un mélange très homogène tout en le rafraîchissant; l'action de «frapper» permet aussi à l'air contenu dans le shaker de pénétrer dans les liquides. *À l'aide d'un mélangeur électrique :* on dépose dans le vase de la glace pilée et les divers ingrédients; on actionne quelques secondes le mélangeur afin d'obtenir un cocktail très glacé; on peut passer à l'aide d'une passoire ou, le plus souvent, verser tel dans un verre.

Les ustensiles de bar et les ingrédients.

Pour la pratique de l'art des cocktails, un bar requiert un équipement minimal (outils et accessoires), ainsi que certains ingrédients de base, des produits frais indispensables.

- Les outils :
  - — un couteau de sommelier avec décapsuleur,
  - — un couteau de cuisine avec une petite planche (pour couper les fruits, les pailles, etc.),
  - — une petite fourchette,
  - — une cuillère à mélange,
  - — un verre à mélange,
  - — un cocktail shaker (tro
    boston shaker (deux élé
    shaker (un élément),
  - — un mélangeur électrique
  - — une passoire (ou *hawthc*
  - — un entonnoir,
  - — une pince à glace (ou cu
  - — un seau à glace (
    isotherme),
  - — un presse-citron,
  - — un broc en Pyrex (po
    chaudes),
  - — un «rafraîchissoir» (seau
  - — des mesures à alcool (
    8 cl),
  - — un appareil à glace pilée
  - — un décanteur (vin ou po
- Les accessoires :
  - — des verres (à cocktail,
    flûte, tulipe, dégustation
  - — quelques serviettes et
    verres,
  - — un distributeur de pailles
  - — des bâtonnets à cocktails
    plastique),
  - — des bâtonnets mélangeur
  - — des fouets à champagne.
- Les ingrédients :
  - — un flacon stilligoutte de
    (Angostura),

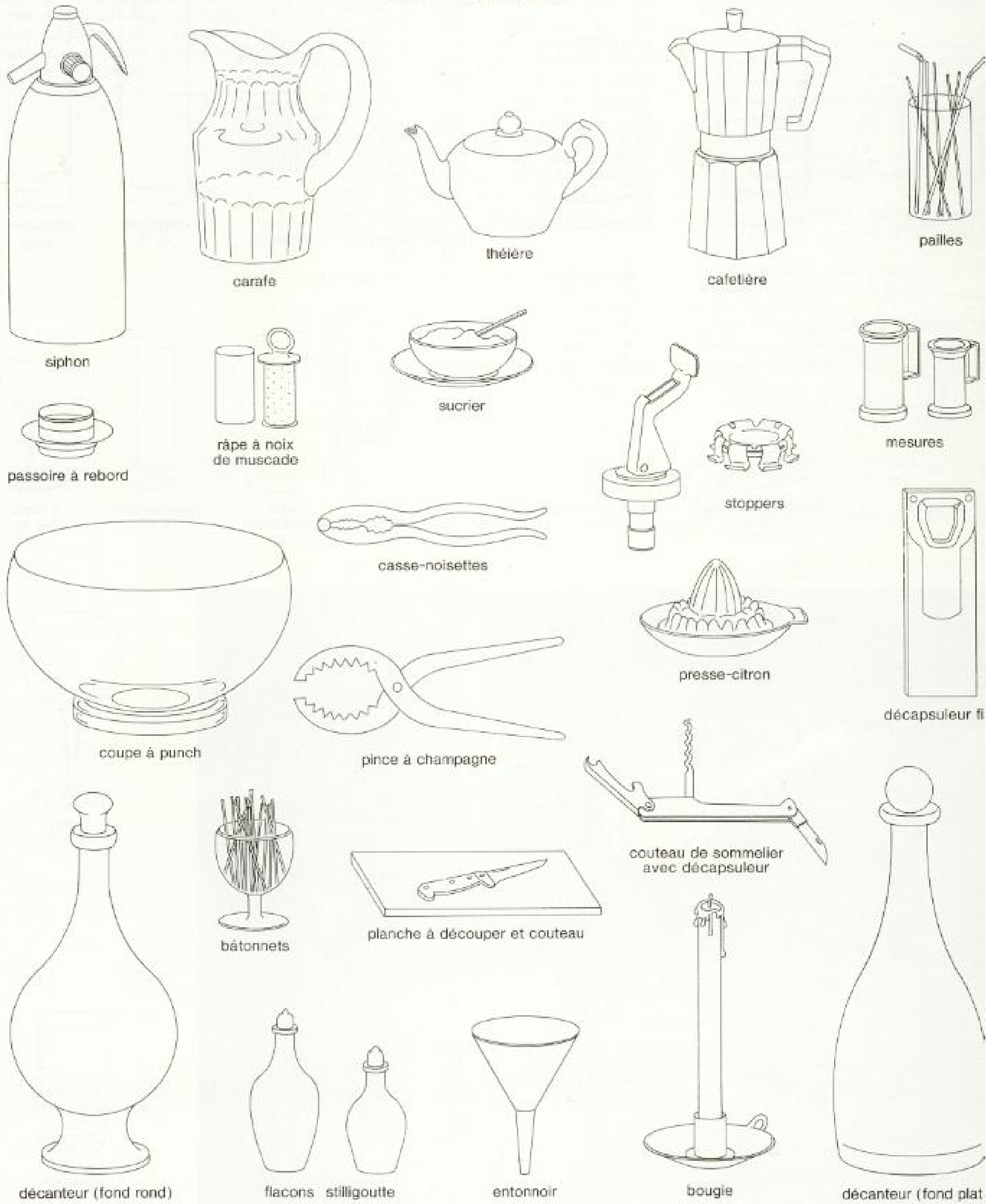


Accessoires de cocktail.
Phot. Studio Boré.

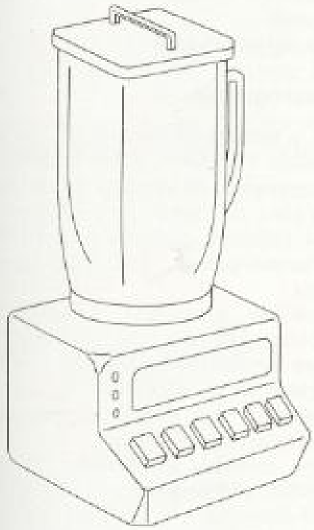
LES DIFFÉRENTS VERRES



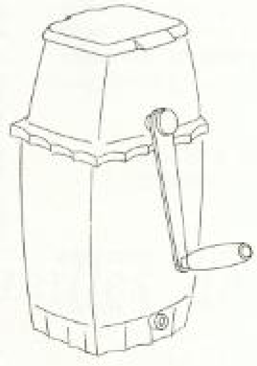
LES USTENSILES DE BAR



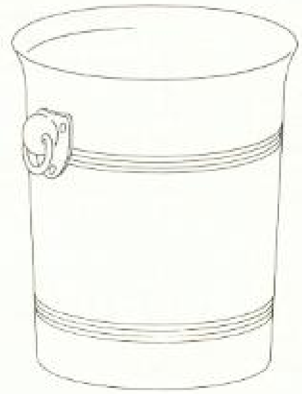
LES USTENSILES DE BAR



mélangeur électrique



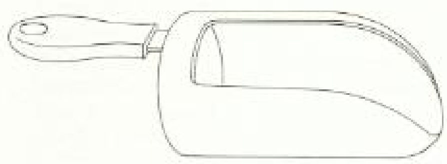
moulin à glace



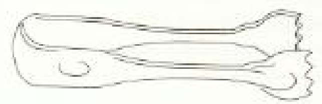
rafraichissoir



seau à glace



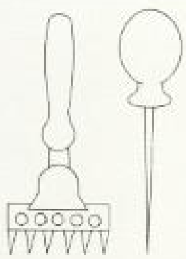
pelle à glace



pince à glace



les deux timbales
d'un Boston shaker



piques à glace



pince à rompre les glaçons



passoire à cocktail
(Hawthorne strainer)



shaker trois éléments



et ses éléments



verre à mélange
avec cuillère

Pour obtenir un verre à bonne température...

Le verre *utilisé doit être rafraîchi avant le service d'une boisson glacée ou réchauffé avant le service d'une boisson chaude.*

Pour rafraîchir le verre, *verser de la glace pilée dans le verre et bien remuer afin que toute la paroi soit en contact avec la glace. On peut aussi laisser le verre dans un réfrigérateur (sans odeur), si on dispose d'assez de place.*

Pour chauffer le verre, *y verser de l'eau chaude, la laisser quelques instants, puis verser de l'eau bouillante, la jeter et essuyer le verre à l'aide d'un torchon avant de verser la boisson chaude. Si le temps manque pour chauffer le verre, prendre la précaution de placer une cuillère en métal dans ce verre avant de verser la boisson bouillante: cette précaution évitera que le verre froid ne se casse au contact du liquide chaud.*

— un siphon d'eau gazeuse,
— des cerises confites,
— des olives vertes (ordinaires et fourrées aux amandes, au piment, aux anchois),
— des petits oignons,
— du sucre en morceaux,
— du sucre en poudre (blanc et brun),
— du sel,
— du sel au céleri,
— du poivre,
— de la noix de muscade avec râpe,
— de la cannelle (bâton et poudre),
— des clous de girofle,
— du gingembre,
— un flacon stilligoutte de Worcestershire sauce,
— un flacon stilligoutte de hot pepper sauce (sauce diable, Tabasco),
— du café moulu et du café soluble,
— du chocolat en poudre,
— de la vanille,
— des tisanes en sachets doses (verveine, menthe, tilleul, camomille),
— du thé,
— du sirop de sucre,
— du sirop de grenadine,
— de la crème de coco (Lopez).

• Les produits frais:
— des citrons (non traités),
— des citrons verts,
— des oranges (non traitées),
— des fruits divers (bananes, maracujas, pamplemousses, noix de coco, etc.),
— des concombres,
— des ananas frais,
— de la menthe fraîche,
— du lait,
— des œufs,
— de la crème fraîche.

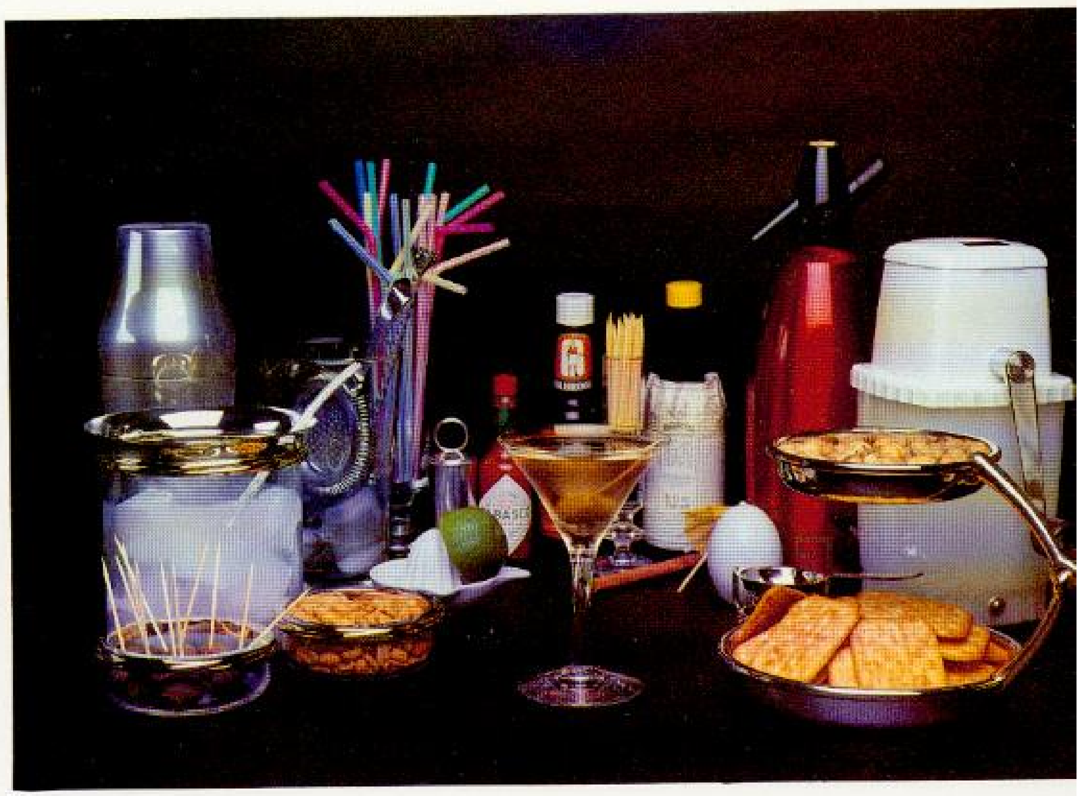
Les amuse-gueule.

Dans la mesure où certains cocktail consommés «à jeun», il est préférab les accompagner de certains amuse-g afin d'éviter de boire sur l'estomac On peut préparer quelques soucoupe nies d'amuse-gueule, dont voici qu exemples:
— arachides, pistaches, noisettes de cajou, amandes,
— olives vertes, olives noires,
— saucisse sèche, chorizo,
— emmenthal (ou cantal) coupé er piqués sur des bâtonnets,
— radis, carottes en bâtons, célc branche, concombre,
— œufs de caille.

On peut aussi préparer des *canapés* :
— œufs de lump ou caviar,
— filets d'anchois ou crème d'ancho
— saumon fumé ou mousse de saum
— mousse de foie ou terrines,
— cubes de melon et jambon de Ba
— fromage blanc aux fines herbes.

Le service des cocktails.

Si la préparation des cocktails ex certain rituel, la même attention c



Accessoires de cocktail, Seau à glace et coupes Cartier, verre de la Boutique danoise, double coupe à gâteaux pour apéritif Hermès. Phot. Studio Boré.

porter à la présentation des boissons. Un cocktail ne se sert pas comme un verre d'eau. Après avoir versé le contenu du shaker (ou du mélangeur) dans un verre, il est essentiel de décorer ce verre à l'aide de fruits frais, de tranches de citron ou d'orange, de zestes, etc. S'il est vrai que certains cocktails classiques doivent être servis et décorés de façon bien spécifique comme le mentionnent les recettes qui suivent, il n'existe pas toujours de règle de décoration. Le verre utilisé, le genre de boisson et ses ingrédients guideront ce choix de décor. On complétera éventuellement cette « mise en scène » par une ou deux pailles coupées à la bonne longueur.

Les grandes familles de cocktails

Il n'existe pas de classification officielle des cocktails : l'usage fait loi, et ce qui n'est, au départ, qu'une simple recette peut, grâce à l'imagination des créateurs, engendrer toute une famille.

Long drinks et short drinks.

Les *short drinks* sont des boissons « courtes », servies dans des verres variant de 3 cl à 12 cl. Leur degré alcoolique peut varier de la force de la boisson en elle-même (environ 40°) à une force plus diluée par combinaison avec des éléments moins (ou pas) alcoolisés (jusqu'à 12° ou 10°). Par exemple : *crustas, fixes, daisies, frappés, smashes, sours, straights*, etc.

Les *long drinks* sont des boissons « longues », servies dans des verres variant de 12 cl à 33 cl (ou quelquefois plus grands). Spiritueux ou liqueurs en mélange, « allongés » d'eau gazeuse, de sodas, de jus de fruits, de bière, de vins, etc., ils sont généralement moins alcoolisés et plus désaltérants que les *short drinks*.

Classification des cocktails.

After Dinner

(« après-dîner »)

Cocktails dits « digestifs » que l'on consomme après un repas.

Bucks

Long drinks désaltérants, à l'eau gazeuse, ou toute autre boisson gazeuse (indian tonic, ginger ale, Coca-Cola) ou encore vin mousseux ou champagne. Si l'élément alcoolisé d'un buck a longtemps été le gin, on le prépare, aujourd'hui, à partir de nombreux autres spiritueux.

Cobblers

Long drinks à base de vin (vins du Rhin, sauternes, vins aromatisés) ou de spiritueux, assez faciles à composer et aux propriétés désaltérantes. La méthode consiste à remplir un verre de cubes de glace, à ajouter divers ingrédients (selon la recette), à décorer à l'aide de fruits de saison ou d'une branche de menthe fraîche et à servir avec des pailles. Par exemple : cobblers au vin (bordeaux, bourgognes, vins du Rhin, sherry, porto, etc.), cobblers aux spiritueux (rhum, whisky, cognac, gin, etc.).

Cocktails

Terme générique regroupant toutes sortes de boissons résultant de mélanges, alcoolisés ou non.

Collins

Long drinks confectionnés directement dans des tumblers avec un spiritueux, du jus de citron, de la glace, et allongés d'eau gazeuse. On les décore d'une tranche de citron ou d'une cerise confite. À l'origine, il s'agit du John Collins.

Coolers

(« rafraîchissants »)

Désignation assez vague qualifiant les long drinks préparés directement dans de grands verres (25 ou 33 cl). Un cooler se doit de n'être ni trop sucré ni trop alcoolisé afin de rester désaltérant. À base d'un spiritueux, on ajoute souvent du sucre ou un sirop et on allonge de ginger ale ou d'une autre boisson gazeuse.

Les plus connus sont à base de rhum, de gin ou de calvados, et accompagnés de jus de citron et de sucre. Il existe aussi des coolers à base de vin rouge ou blanc.

Crustas

Short drinks servis dans des verres à pied de petite taille (10 à 15 cl) et ressemblant aux sours. On peut faire un crusta avec tout spiritueux ou liqueur (bien que le brandy soit le plus populaire).

Recette: humecter les bords du verre avec un citron, puis les mettre au contact de sucre en poudre afin de les givrer. Remplir le verre de glace concassée (mais non pilée). Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace, 1 trait d'Angostura bitters, 3 traits de maraschino, 1 mesure de spiritueux. Mélanger. Passer dans le verre. Décorer d'une ou deux cerises confites, et d'une longue spirale de zeste de citron (ou d'orange).

N. B. ***Dans certaines recettes, on remplace le maraschino par le jus d'un demi-citron et une cuillerée à café de sucre en poudre ou de sirop.***

Cups

(« Coupes »)

Long drinks (généralement), à base de vin, servis sur glace et ornés généreusement (de fruits, de morceaux de concombres, de menthe, etc.). Ils étaient autrefois servis dans de grandes coupes en argent ressemblant aux trophées sportifs, d'où leur nom. Ils peuvent (et doivent quelquefois) se préparer à l'avance et sont souvent choisis pour des réceptions.

Les cups se servent dans des verres à pied de 25 cl ou dans des verres à anse. Ils s'apparentent aux punches froids, mais sont plus sophistiqués par leur décoration, et souvent plus longs à préparer, car on peut laisser macérer plusieurs heures avant le service.

Le Pimm's n'est pas à proprement parler un *cup*, car il est fabriqué à partir d'alcool neutre et non de vin. La Sangria, Claret Cup, etc. sont parmi les plus connus.

Daïquiris

V. *Cocktails à base de rhum.*

Daisies

(« Marguerites »)

Short drinks à base de n'importe quel spiritueux (le bourbon étant le plus populaire) accompagné de jus de citron auquel on ajoute une cuillerée à café de sirop de grenadine (ou de framboise), et servis dans des petits tumblers (12 cl). On utilise généralement un shaker (ou un mélangeur électrique) pour bien mélanger les ingrédients. On passe dans un verre sur de la glace pilée. On peut décorer de menthe fraîche ou de fruits (framboises, oranges) et allonger d'eau gazeuse.

Eggnogs

Préparations chaudes ou froides à base d'œuf et de lait, auxquelles on ajoute une mesure de brandy ou de rhum. On peut servir chaud ou froid dans un tumbler (33 cl) ou un verre à pied (28 cl).

Fizzes

(« Pétillants »)

Boissons mi-longues que l'on prépare généralement au shaker et que l'on sert dans des petits tumblers (12 cl). Plus doux que les sours, les fizzes contiennent plus de sucre (ou de sirop) réduisant d'autant l'acidité du citron.

Traditionnellement, on ajoute un blanc d'œuf dans un fizz, mais *jamais* dans un Gin Fizz (il s'agit alors d'un Silver Fizz), ni dans un Bucks Fizz (champagne-orange) qui n'a rien d'un Fizz. Les Fizzes traditionnels peuvent avoir pour base toutes sortes d'alcools (cognac, calvados, whisky, liqueurs, le gin étant le plus populaire). Le jus de citron relève le goût et ajoute une note d'amertume et d'acidité que le sucre, le blanc d'œuf et l'eau gazeuse atténuent.

Fixes

Short drinks préparés à base d'un spiritueux. La méthode consiste à remplir un tumbler (12 cl) de glace pilée, du jus d'un quart de citron, d'une cuillerée à café de sirop (sirop d'ananas), d'une mesure de cognac (ou de rhum, gin, anis, armagnac, whisky, calvados), à bien remuer à la cuillère, à décorer de petits cubes d'ananas et d'une demi-tranche de citron et à servir avec des pailles.

Flips

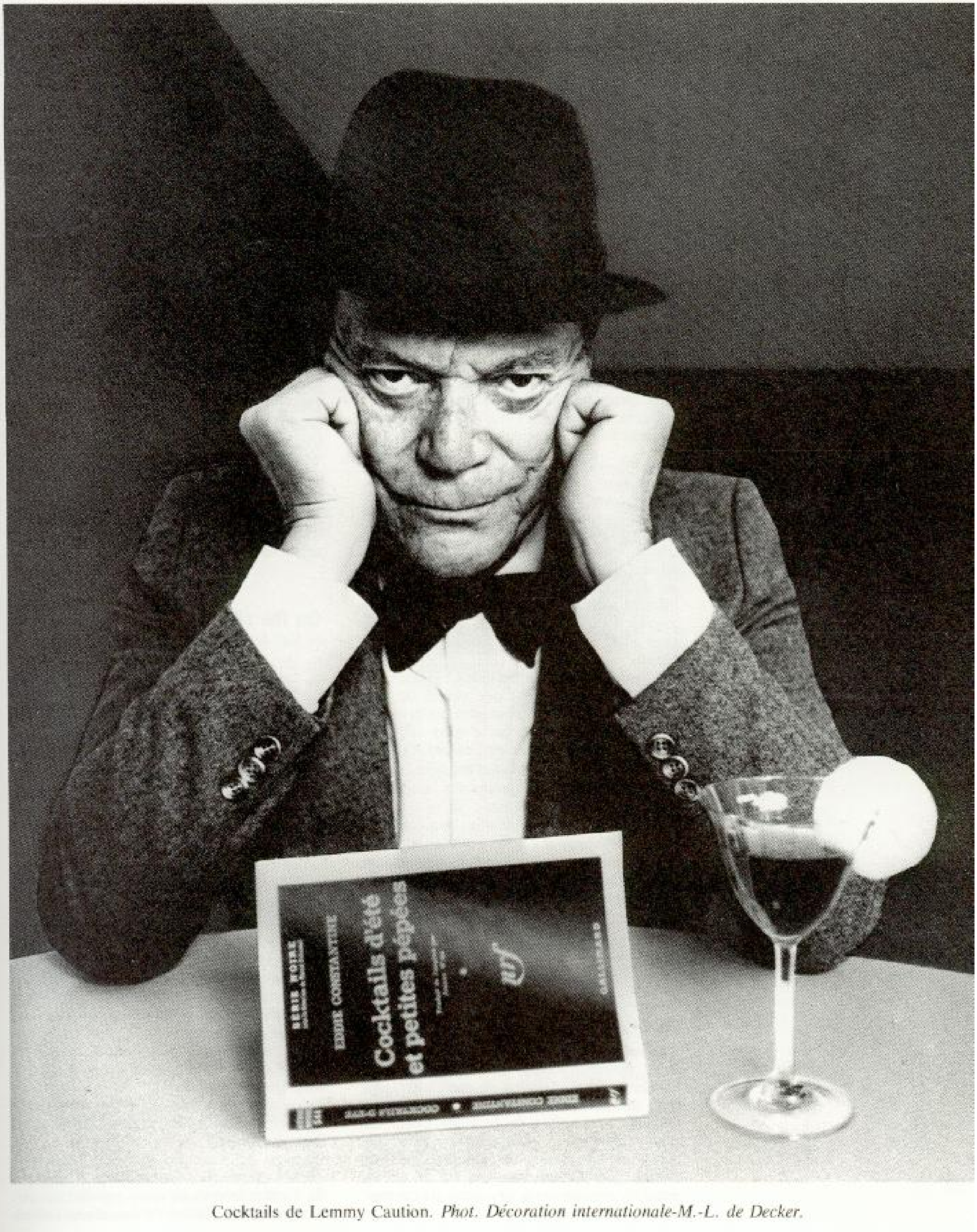
À l'origine, boissons chaudes aux œufs battus, à la bière chaude et au rhum, avec du gingembre et de la noix de muscade râpée. Aujourd'hui, préparations chaudes ou froides mi-longues, à base de jaune d'œuf, d'un spiritueux et saupoudrées de noix de muscade râpée.

Si le plus connu est le Porto Flip (froid), on peut aussi faire des flips à base de cognac, de gin, de rhum, de whisky, de xérès, de calvados ou encore de bière comme autrefois (Ale Flip).

Floaters

(« Flotteurs »)

Long drinks obtenus en versant dans des verres old fashioned (ou tumblers) de l'eau gazeuse rafraîchie. On nappe d'une mesure



Cocktails de Lemmy Caution. *Phot. Décoration internationale-M.-L. de Decker.*

d'eau-de-vie ou de liqueur que l'on verse très délicatement sur le dos d'une cuillère au-dessus du verre.

Frappés

Short drinks obtenus en versant une liqueur sur de la glace pilée dans de petits tumblers ou dans des verres à cognac (snifters). On sert un frappé avec des pailles courtes. Par exemple, la préparation de la menthe frappée consiste à verser 2 mesures de crème de menthe verte dans un verre à cognac rempli au tiers de glace pilée et à servir avec des pailles.

Frozens

Boissons très glacées préparées au mélangeur électrique avec de la glace pilée. Les Frozens se servent avec des pailles et se boivent très lentement.

Grogs

Préparations chaudes incluant un spiritueux (rhum, whisky, cognac, calvados, etc.) allongé d'eau bouillante, édulcorées d'une ou deux cuillerées à café de sucre (ou de miel) et agrémentées d'une tranche de citron piquée d'un ou deux clous de girofle. On peut aussi ajouter de la cannelle (poudre ou bâton).

Comme toutes les boissons chaudes, les grogs se servent dans des verres de type Pyrex, résistants aux changements brusques de température, avec porte-verre (pour ne pas se brûler les doigts en buvant). On peut aussi utiliser des verres à pied.

Highballs

Long drinks préparés directement dans des grands verres (de 25 ou 33 cl) avec un spiritueux de son choix, de la glace et une boisson gazeuse (indian tonic, ginger ale, Coca-Cola, bitter lemon, etc.). Ils sont faciles à faire et assez populaires.

Juleps

Boissons plus ou moins longues dont l'élément essentiel est la menthe fraîche. On écrase quelques feuilles de menthe fraîche dans du sucre et un peu d'eau afin d'en tirer l'arôme. On ajoute de la glace pilée. On peut utiliser soit un spiritueux (cognac, gin, rhum, whisky), soit un vin blanc ou un champagne. On remue jusqu'à ce que la paroi externe du verre se couvre de condensation. On sert avec des pailles.

Milk Punches

Préparations à base de lait.

Mulls ou Mulled Wines

Vins chauds d'autrefois. On ch (rouge ou blanc), on ajoute un p des épices. Il ne faut jamais la et il faut servir très chaud.

On peut ajouter toute sorte (cognac, rhum, vermouth, p madère) pour ajouter quelque vin chaud. Mais il faut savoir s'évapore assez vite lorsqu'o mélange.

Old Fashioned

Boissons à servir dans des ve shioned, où l'on place un morc que l'on arrose de trois trai tura bitters. On ajoute une me whiskey (de bourbon ou autre de la glace (cubes ou glace pilée à la cuillère, on allonge, selon l peu d'eau gazeuse, on décore tranche d'orange et d'une cerise sert avec un bâtonnet mélange

On the rocks

(« Sur les rochers »)

Se dit d'une boisson servie su de glace.

Pick Me Up

(« Faites ma connaissance »

Cocktails des lendemains di jours d'épuisement ou de dépr V. *Corpse Revivers, Pick Me U*

Pousse-café

Boissons digestives à servir en La préparation d'un pousse-ca verser, dans un verre étroit et l tain nombre d'ingrédients (liqu jus de fruits, spiritueux), succe très délicatement afin qu'ils se sans se mélanger.

Un pousse-café est très b lorsqu'il est réussi, mais il est surprenant à boire.

La clef de la réussite d'un consiste à verser les ingrédie denses (les plus sucrés) les pre disposer les éléments de moir denses en couches successives. de l'opération, si la main tren trop, on peut s'aider du dos d'

pour réussir à verser sans mélanger les ingrédients. Servir sans paille.

Pousse-l'amour

Comme pour le pousse-café, les ingrédients du pousse-l'amour doivent rester en couches superposées et distinctes. L'objet du pousse-l'amour n'étant pas digestif, sa préparation demande moins de patience et de «doigté».

Les ingrédients sont variés, mais on trouve, le plus souvent, un jaune d'œuf, des épices et des sauces du genre «sauce diable». V. *Between the Sheets, Bosom Caresser,* etc.

Punches

Long drinks froids ou chauds, de toute nature, dont les alcools de base peuvent être très variés (rhum, cognac, whisky, vins, cidres, etc.). On les sert dans des verres de 25 cl agrémentés de fruits frais ou dans des verres à anse. On peut préparer un punch à l'avance et le servir dans une grande coupe à punch (punch bowl) au cours d'une réception.

Rainbows

(«Arcs-en-ciel»)

V. *Pousse-café.*

Rickeys

Boissons mi-longues de la famille des collins, servies traditionnellement dans des verres old fashioned avec un spiritueux, du jus de citron et de l'eau gazeuse, mais sans sucre. Par exemple, sur quelques cubes de glace, verser le jus d'un demi-citron, 2 mesures de whisky (gin, cognac, calvados, etc.). Mélanger à la cuillère. Allonger d'eau gazeuse. Décorer d'une tranche de citron.

Sangarees

Boissons mi-longues similaires aux rickeys, mais dont la base peut être une bière, un vin, un porto ou un xérès au lieu d'être un spiritueux, et que l'on saupoudre de noix de muscade râpée. On sert souvent dans des verres old fashioned avec des pailles.

Scaffas

Terme générique des pousse-café.

Shrubs

Variétés de grogs agrémentés d'extraits de fruits (de sirop ou de crème), et servis dans des verres à pied de 25 cl. Autrefois, les shrubs étaient préparés à partir de macération de fruits chauffés dont on extrayait le jus. Aujourd'hui, on utilise les crèmes (de cassis, framboise, fraise, etc.) ou les sirops.

On verse de l'eau bouillante sur une mesure de crème de fruits, une mesure de cognac (ou de rhum) et deux cuillerées à café de sucre.

Slings

Long drinks chauds ou froids à base de spiritueux (gin, cognac, rhum, whisky, calvados, etc.), de jus de citron avec un peu de sirop de sucre, le tout allongé d'eau (glacée ou bouillante). On sert dans des verres tumblers.

Les plus connus sont les gin slings, boissons des climats tropicaux au temps des empires coloniaux.

Smashes

Short drinks à base de spiritueux et de menthe fraîche (petits juleps), servis sur glace dans des verres old fashioned. La méthode consiste à écraser des feuilles de menthe fraîche dans un peu de sucre et d'eau, à ajouter quelques cubes de glace et une mesure de spiritueux (cognac, gin, kummel, rhum, whisky), à bien remuer à la cuillère, à décorer d'une branche de menthe fraîche, d'une tranche d'orange et d'un zeste de citron en spirale, et à servir avec des pailles courtes.

Sours

(«Aigres»)

Short drinks à base de jus de citron et de spiritueux. On ajoute très peu (ou pas) de sucre (ou de sirop) afin de garder à la boisson son caractère acide et astringeant. On ajoute un peu d'eau gazeuse et une tranche de citron. Si on veut une boisson plus douce, on demande un Fizz. On décore souvent d'une cerise confite (en plus du citron). Si le plus connu est le Whisky Sour, on peut aussi faire un sour avec du gin, du rhum, du cognac, etc., et aussi du vin, du champagne, du cidre, etc.

Straight

(«Direct», «franc», «net»)

Boire straight, c'est boire tel que sans rien ajouter, spiritueux ou liqueur.

Swizzles

Long drinks préparés dans des verres et servis avec un fouet à champagne (swizzle stick).

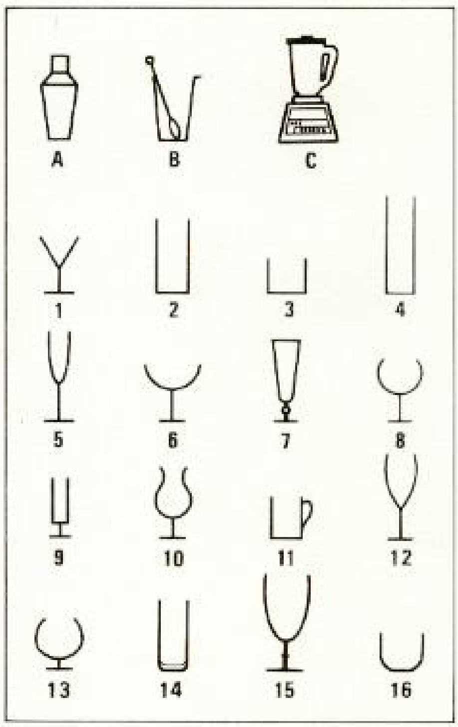
Toddies

Boisson mi-longues servies froides ou chaudes.

Recette : dans un verre (tumbler ou verre à pied de 12 cl environ), verser successivement 1 mesure de spiritueux (rhum, whisk cognac), 1 cuillerée de sucre en poudr Allonger d'eau (bouillante ou rafraîchie

On peut aussi ajouter quelques goutt d'Angostura bitters.

Les recettes de cocktails



A. shaker ; B. verre à mélange ; C. mélangeur électrique. 1. cocktail ; 2. tumbler ; 3. old fashioned ; 4. cheminée ; 5. flûte ; 6. coupe ; 7. pilsener ; 8. ballon ; 9. liqueur ; 10. fantaisie ; 11. verre à anse ; 12. tulipe ; 13. dégustation ; 14. collins ; 15. verre à sour ; 16. gobelet.

Les recettes qui suivent ont été sélectionnées parmi plus de 2000 pour leur popularité et leurs qualités gustatives. Elles sont classées selon la base qui sert de corps au cocktail. Grâce à l'index, il est néanmoins facile de retrouver telle ou telle recette qui pourrait faire l'objet de recherches.

Les *symboles* utilisés pour chaque recette sont des moyens d'identification de chaque cocktail : le verre permet de savoir s'il s'agit d'un long drink ou d'un short drink ; le shaker, le verre à mélange ou le mélangeur électrique sont autant de repères pour leur préparation.

La proportion de chaque ingrédient est indiquée, dans la majorité des recettes, en terme de *mesures,* afin de rendre la préparation plus facile. **La mesure correspond à 4 cl.** On peut utiliser une mesure de 4 cl ou un petit verre à liqueur ou un bouchon de shaker.

1 mesure : 4 cl
1 cuillerée à café : 0,40 cl
1 cuillerée à soupe : 1,65 cl
1 trait : une petite giclée d'un liquide

Petit lexique des termes utilisés dans les recettes

FRAPPER : agiter énergiquement le shaker quelques secondes (10 s environ).

GIVRER : humecter les bords d'un verre à l'aide d'eau, de jus de citron ou de sirop (le sirop de grenadine donne une belle couleur rouge), puis retourner le verre dans une soucoupe remplie de sucre en poudre, afin que les cristaux restent attachés au bord du verre.

GLACE : la glace est le plus souvent utilisée en cubes ; il est essentiel d'avoir à sa disposition beaucoup de glace sèche et propre en s'efforçant d'utiliser une eau déminéralisée ou très peu minéralisée (Évian) pour sa confection.

GLACE CONCASSÉE : cubes de gla réduits en morceaux grâce à une pince glace ou une pique.

GLACE PILÉE : cubes de glace rédui en miettes par l'action d'un broyeur. C peut aussi « faire » de la glace pilée e disposant quelques cubes dans un torcho dont on rabat les bords afin de former un poche et en frappant à l'aide d'un maillet glace gardée dans le torchon.

PASSER : ne laisser s'écouler que liquide, sans la glace, grâce à la passoi intégrée au shaker ou à la passoire à cockta (hawthorne strainer).

RAFRAÎCHI : s'applique à un liquic froid, mais non glacé. Les bouteilles qu l'on désire rafraîchir peuvent être laissé quelques heures dans un réfrigérateur, c être placées dix à vingt minutes dans u rafraîchissoir (seau à champagne) avec u certain nombre de cubes de glace et c l'eau.

SHAKER : gobelet de métal ou de ver servant à mélanger des liquides. Il exis trois types de shakers :

- le *shaker 3 éléments* en métal, compo d'un vase (timbale), d'un couvercle adap sur le vase et d'un bouchon adapté sur couvercle. Ce type de shaker comporte ur passoire à gros trous intégrée dans le co vercle. Pour « passer », il s'agit simpleme d'ouvrir le bouchon et de verser le liquide
- le *shaker 2 éléments* (« boston shaker » composé de deux vases (deux timbales l'un en métal, l'autre en verre ou en méta qui s'adaptent l'un sur l'autre. Si ce shak est utilisé, on doit se servir d'une passoi à cocktail pour passer le liquide ;
- le *shaker 1 élément* (« speed shaker » composé d'un seul vase pouvant s'adapte sur un verre old fashioned ou sur un ver tumbler.

La qualité essentielle d'un bon shaker e d'être étanche. Si l'on utilise un shak pour frapper des boissons très chaudes, faut l'entourer d'une serviette épaisse avar de frapper.

Cocktails à base de brandies

(cognac, armagnac et autres eaux-de-vie de vin)

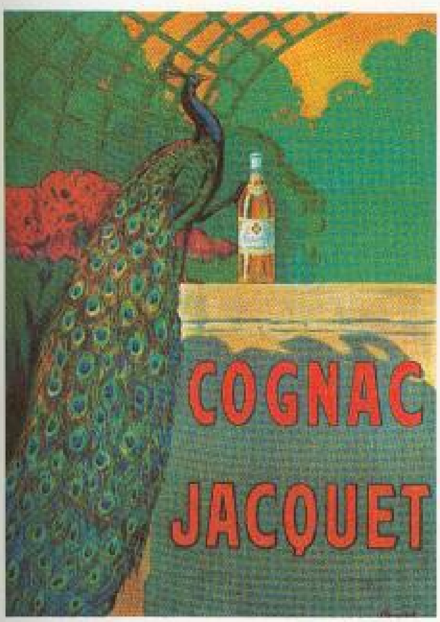
Le terme *brandy*, d'origine anglaise, désigne l'eau-de-vie. Il existe donc une gamme étendue de brandies :

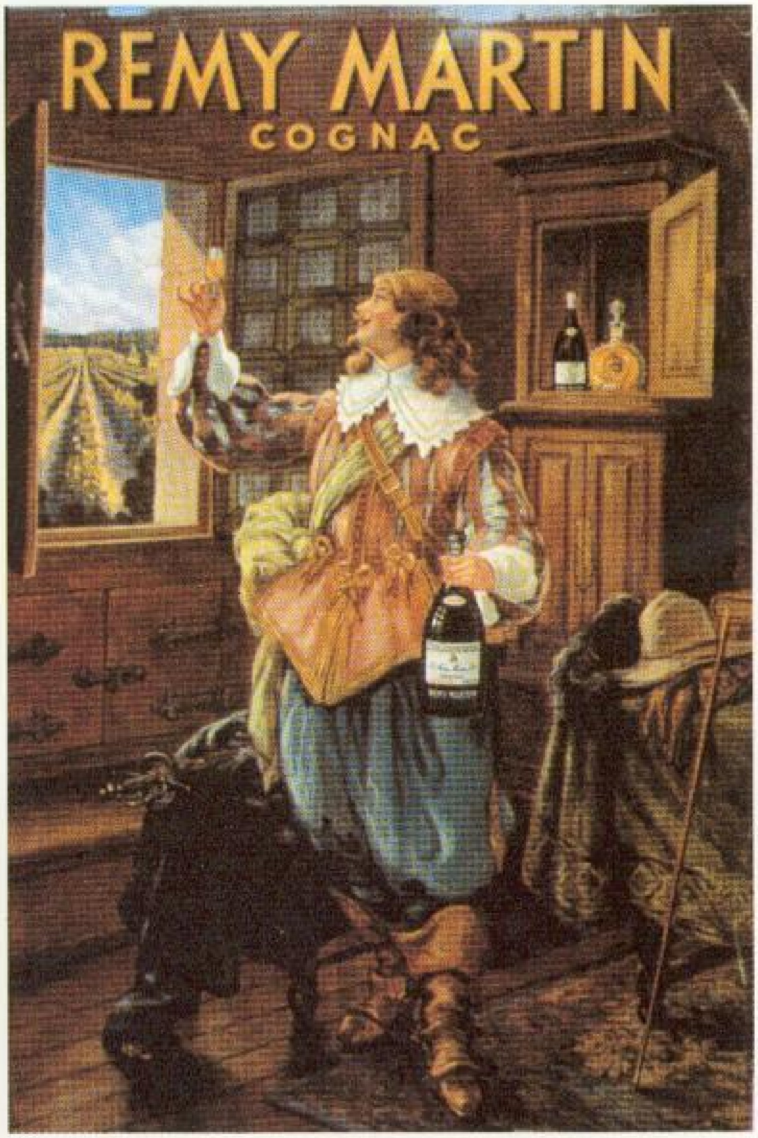
- les *eaux-de-vie de fruits* (angl., *fruit brandies*), que l'on n'utilise guère en mélanges à cause de leur parfum puissant, difficile à associer ;
- les *eaux-de-vie de cidre*, ou calvados (angl., *apple brandies ;* amér., *applejack*), qui sont si différentes qu'elles font l'objet d'un chapitre spécial dans le domaine des cocktails ;
- les *eaux-de-vie de vin*, de toute provenance (angl., *grape brandies*), parmi lesquelles le cognac et l'armagnac.

Le *cognac* règne en maître incontesté sur les eaux-de-vie de vin par son ancienneté et sa noblesse. Originaire de la région des Charentes, il a su imposer sa renommée dans le monde entier. Les pays anglo-saxons, qui en sont grands amateurs et constituent son premier marché d'exportation, l'appellent *brandy*.

Mais le cognac est très lié aux Anglo-Saxons. Jean Martell, originaire des îles Anglo-Normandes, Richard Hennessy, irlandais, Thomas Hine, James Delamain, des Anglais de souche ou d'adoption, sont les pionniers du développement des eaux-de-vie des Charentes au XVIII[e] siècle, suivis, il est vrai, par quelques Français comme Remy Martin, Jean-Baptiste Camus, Emmanuel Courvoisier... L'Angleterre et les pays

Affiche dessinée par Bouchet pour le cognac Jacquet, 1920. Bibl. Forney, Paris. Phot. L. L.





Affiche réalisée en 1920 pour le cognac Remy Martin. Phot. Remy Martin.

d'influence anglo-saxonne sont d'ailleurs restés fidèles au « brandy ».

L'*armagnac*, eau-de-vie de vin de Gascogne, de renommée comparable à celle du cognac, est de nature très différente. Il peut très bien se substituer au cognac dans de nombreuses recettes.

Les autres eaux-de-vie de vin, moins nobles, sont de qualité inégale, mais peuvent tout aussi bien être utilisées lorsqu'il s'agit d'un mélange avec une liqueur dont l'arôme est puissant (la menthe, par exemple), ou d'une association plus ou moins heureuse avec d'autres alcools (gin ou rhum).

Des mariages heureux.

Le brandy s'associe avec tous les arômes de la nature.

— 1. Il se marie de façon harmonieuse avec les liqueurs à l'orange (Cointreau, Grand Marnier, triple-sec, curaçao, mandarine, etc.), le meilleur exemple étant le fameux cocktail *Side Car*.

	COGNAC	COINTREAU/GRAND MARNIER	JUS DE CITRON	ANGOSTURA BITTERS	JUS D'ORANGE	SIROP DE GRENADINE	MARASCHINO	RHUM	VERMOUTH BLANC SEC	PASTIS	LAIT DE COCO	CRÈME DE NOYAUX	SIROP D'ORGEAT	CHAMPAGNE	ŒUF	LAIT	SUCRE	EAU GAZEUSE
SIDE CAR	●	●	●															
COGNAC ORANGE	●				●													
BRANDY CHAMPERELLE	●	●		●														
COGNAC COCKTAIL	●	●	●	●														
CLOSE ENCOUNTERS	●	●		●	●													
GOLDEN GLEAM	●	●			●													
OLYMPIC	●	●			●													
PENGUIN (FANCY)	●	●	●		●	●												
PICK ME UP	●	●			●	●								●				
AMERICAN ROSE	●					●				●				●				
ROLLS ROYCE	●	●			●										●			
BOSOM CARESSER	●	●				●									●			
BREAKFAST NOG	●	●													●	●		
CLASSIC COCKTAIL	●	●	●				●										●	
GREEN ROOM	●	●							●									
ALEXIS HECK	●	●						●	●									
T.N.T.	●	●		●						●								
MORNING GLORY N° 1	●	●	●	●						●							●	●
LIAISON	●	●		●							●							
MILLIONNAIRE	●	●		●								●	●					

— 2. Associé au citron, le brandy déborde de vigueur, de fraîcheur et d'âpreté *(Brandy Sour)*, ces propriétés étant atténuées par l'adjonction successive de sucre, de sirop de grenadine et d'eau gazeuse.

	COGNAC	JUS DE CITRON	SIROP DE GRENADINE	SUCRE EN POUDRE	EAU GAZEUSE
BRANDY SOUR	●	●		●	
BRANDY DAISY	●	●	●		
BRANDY COLLINS	●	●		●	●
BRANDY GUMP	●	●	●		
BRANDY FIZZ	●	●		●	●

— 3. Restant avant tout le meilleur des digestifs, le brandy s'allie en cocktail velouté, à la crème et au chocolat : c'est le fameux *Alexander*, avec les autres mélanges de même famille (v. *tableau page ci-contre, en haut*).

— 4. Enfin, il est amusant de noter l'association brandy-banane, dans laquelle la banane donne une touche exotique (v. *tableau page ci-contre, en bas*).

Des surprises.

Ce sont : *cognac-gingembre*, association surprenante, néanmoins très goûtée de certains grands amateurs de cognac (v. *Horse's Neck*) ; *cognac-menthe*, excellent digestif selon certains, merveilleux remontant selon d'autres (v. *Stinger*) ; *Cognac-Fernet*, une façon élégante de diluer du Fernet-Branca et de le rendre plus facile à boire.

Des conseils.

Le brandy est un alcool de « grappe » qui provient de la distillation de vins. Il n'est pas souhaitable de le mélanger avec de l'alcool de grain (whisky, bourbon).

Chaque cognac, chaque armagnac a été distillé et vieilli avec soin pour lui garder ses meilleurs bouquets. Conservez votre Grande Champagne V. S. O. P. ou votre Grand-Bas-Armagnac pour vous (ou vos meilleurs amis connaisseurs). N'utilisez pour les cocktails que des cognacs V. S. ou Trois Étoiles et des armagnacs sans prétention. Plus frais, plus jeunes, ils n'en seront que meilleurs dans les mélanges, d'autant que le plus jeune cognac, le plus petit



Dessin d'Émile Bourdelin représentant les foudres de la distillerie Martell, à Cognac. Phot. Martell.

armagnac sont des produits d'excellente qualité.

Afternoon Cocktail

(« Cocktail de l'après-midi »)

Verser dans un verre à mélange, sur de la glace pilée :
- 1/3 de maraschino ;
- 1/3 de Fernet-Branca ;
- 1/3 de cognac.

Bien remuer à la cuillère et verser dans un verre. Allonger d'eau gazeuse et orner de tranches d'orange. Servir avec des pailles.

Alexander

(Brandy Alexander)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
- 1 mesure de cognac ;
- 1 mesure de crème de cacao (marron) ;
- 1 mesure de crème fraîche.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail. Saupoudrer de noix de muscade râpée ou de chocolat en poudre.

Alexander's Sister

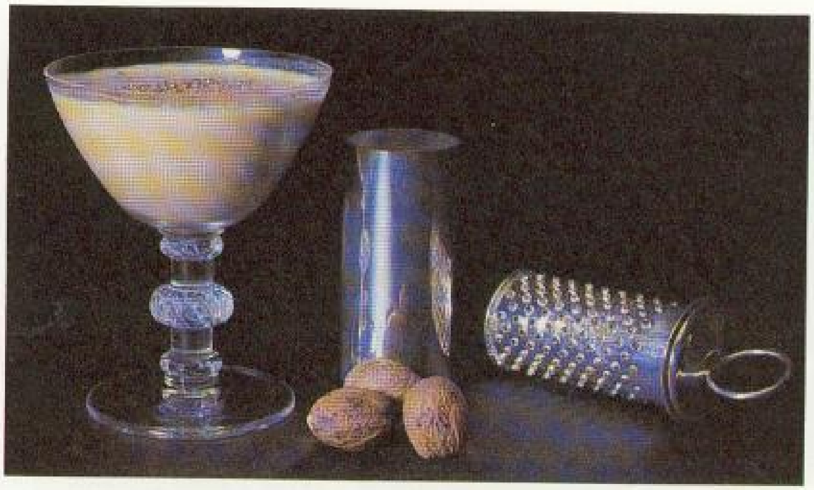
Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
- 1 mesure de cognac ;
- 1 mesure de Kahlúa (crème de café) ;
- 1 mesure de crème fraîche.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail. Saupoudrer de noix de muscade râpée.

N. B. ***Même recette de base que l'Alexander, mais on remplace la crème de cacao par la crème de café.***

	COGNAC	CRÈME FRAÎCHE	CRÈME DE CACAO	CRÈME DE CAFÉ	VERMOUTH BLANC	NOIX DE MUSCADE	ANGOSTURA BITTERS
ALEXANDER	●	●	●			●	
ALEXANDER'S SISTER	●	●		●			
CHOCOLATE SOLDIER	●		●		●		●

	COGNAC	CRÈME DE BANANE	CRÈME FRAÎCHE	JUS D'ANANAS	JUS D'ORANGE	ROYAL MINT CHOCOLATE	SIROP DE FRUIT DE LA PASSION	FALERNUM (RHUM)	FROTHEE	ROYAL ORANGE CHOCOLATE
BANANA BLISS	●	●								
ARAGO	●	●	●							
SUMMER FUN	●	●		●	●					
ROSS ROYAL	●	●				●				
COGNAC PERINO	●	●			●		●	●	●	
DUNHILL "71"	●	●	●							●



Un Brandy Alexander *présenté dans un verre en cristal Lalique. Phot. Studio Boré.*

Alexandra

V. *Alexander.*

Alexis Heck

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 2/5 de cognac Fine Martell « Médaillon » ;
— 1/5 de Grand Marnier ;
— 1/5 de Père Blanc ;
— 1/5 de Cinzano dry.
Passer dans un verre.

American Beauty

Verser dans un shaker garni de cubes de glace :
— 1 mesure de brandy ;
— 1 mesure de vermouth blanc sec ;
— 1 mesure de jus d'orange pressée ;
— 1 mesure de sirop de grenadine ;
— 1 trait de crème de menthe.
Frapper. Passer dans un grand verre à cocktail. Napper d'un peu de porto rouge en versant délicatement afin qu'il reste au-dessus du verre.

American Beauty Special

Verser dans un shaker (ou dans un verre à mélange), avec quelques cubes de glace :
— 1/3 de cognac ;
— 1/3 de Cointreau ;
— 1/3 de rhum léger.
Frapper. Passer dans une coupe à champagne. Décorer d'un zeste de citron.

American Rose

Verser dans un shaker contenant quelques cubes de glace, avec une mesure de cognac :
— 1 trait de Pernod ;
— 1 trait de grenadine ;
— 1/2 pêche bien mûre.
Bien frapper. Passer dans un grand verre rempli de glace pilée. Allonger de champagne.

Arago

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de crème de banane ;
— 1 mesure de crème fraîche ;
— 1 mesure de cognac.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Atlantic Cognac

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 2/3 de cognac ;
— 1/3 de crème de café.
Frapper. Passer dans un verre collins. Allonger de jus d'orange à volonté. Mélanger à la cuillère avant de servir.

Banana Bliss

(« Béatitude à la banane »)

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de cognac ;
— 1 mesure de crème de banane.
Remuer à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail.
N. B. ***Si on ajoute une mesure de crème fraîche, on obtient un Arago.***

B and B (Benedictine and Brandy)

Dans un verre à liqueur, verser 1 mesure de Bénédictine, puis verser délicatement une mesure de brandy (cognac), afin qu'il reste au-dessus du verre. Servir.

Between the Sheets

(« Entre les draps »)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de cognac ;
— 1 mesure de rhum blanc ;
— 1 mesure de Cointreau ;
— 1 trait de jus de citron pressé.
Bien frapper. Servir dans une coupe à champagne.

Billy Hamilton

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1/3 de brandy ;
— 1/3 de curaçao orange ;

— 1/3 de crème de cacao ;
— 1 blanc d'œuf.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Bombay

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de brandy (cognac, armagnac, etc.) ;
— 1/2 mesure de vermouth blanc sec (Martini dry, Cinzano dry) ;
— 1/2 mesure de vermouth rouge (Martini rouge, Cinzano rouge) ;
— 1 trait de pastis (Ricard, Berger, Pastis 51, etc.) ;
— 2 traits de curaçao orange (Cointreau, Grand Marnier, etc.).
Mélanger à la cuillère. Passer dans un verre old fashioned et ajouter un ou deux cubes de glace.

Bosom Caresser

(« Caresseur de seins »)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 2 mesures de cognac (ou autre brandy) ;
— 1 mesure de Grand Marnier (ou de curaçao orange) ;
— 1 jaune d'œuf ;
— 1 cuillerée à café de sirop de grenadine.
Frapper vigoureusement. Passer dans un grand verre à cocktail.

Brandy Alexander

V. *Alexander.*

Brandy and Soda

Verser dans un verre cheminée 2 mesures de brandy (cognac, armagnac, etc.). Allonger d'eau gazeuse (eau de seltz, Perrier, etc.). Ajouter deux glaçons.

Brandy Blazer

Givrer le bord d'un verre avec du sucre, et caraméliser au-dessus d'une petite flamme.
Verser du café bien chaud, ajouter :
— 1 mesure 1/2 de cognac ;
— 1/2 mesure de Kahlúa ;
— 1 cuillerée à café de sucre cristallisé ;
— 1 zeste d'orange ;
— 1 zeste de citron.
Remuer à la cuillère et servir.

Brandy Champerelle

Verser dans un petit verre ballon :
— 1 mesure de brandy (cognac, armagnac, etc.) ;
— 1 mesure de curaçao (Cointreau, Grand Marnier, triple-sec, etc.),
— 3 traits d'Angostura bitters.
Remuer à la cuillère et servir.

Brandy Cocktail n° 1

Dans un verre à mélange, avec des cubes de glace, verser :
— 1 mesure 1/2 de brandy ;
— 1/2 mesure de Bénédictine ;
— 1 trait d'Angostura bitters.
Mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'une cerise confite.

Brandy Cocktail n° 2

Verser dans un verre à mélange :
— 1 mesure de brandy (cognac, armagnac, etc.) ;
— 1 trait de vermouth rouge ; ou 1 trait de curaçao orange ; ou 1 trait de sirop.
Ajouter un ou deux traits d'Angostura bitters. Bien remuer. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'une spirale de zeste de citron et d'une cerise confite.

Brandy Collins

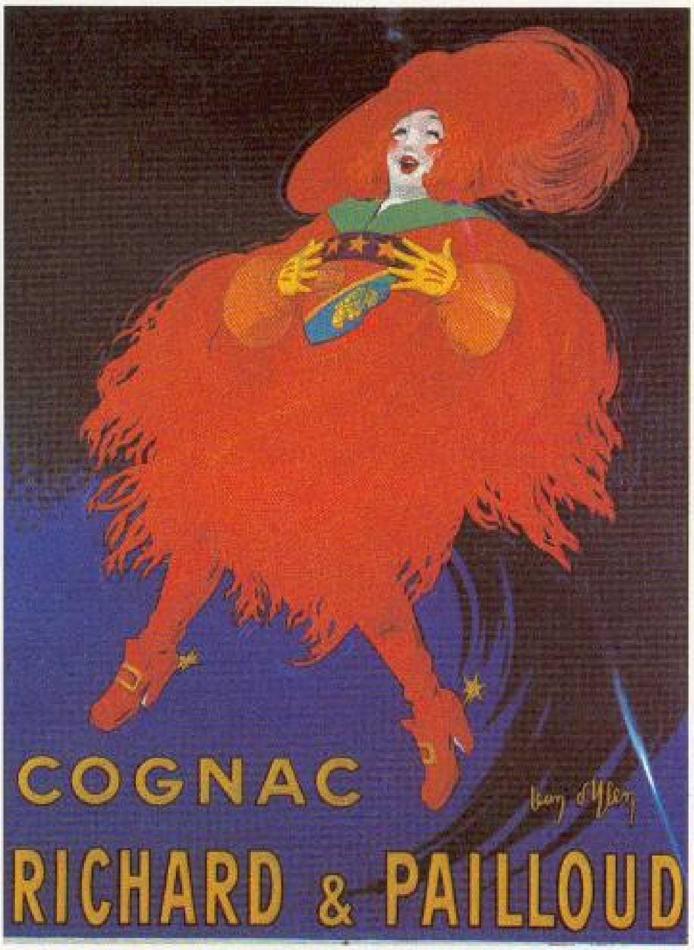
Remplir un verre tumbler de cubes de glace, y verser :
— le jus d'1/2 citron ;
— 1 cuillerée à café de sucre en poudre ;
— 1 mesure de brandy (cognac, armagnac, etc.).
Remuer à la cuillère. Allonger d'eau gazeuse. Décorer d'une tranche de citron.
N. B. ***Recette similaire à celle du « John (ou Tom) Collins », mais on remplace le gin par du brandy.***

Brandy Daisy

Verser dans un shaker, avec de la glace :
— 2 mesures de brandy ;
— 1 cuillerée à soupe de jus de citron ;
— 2 cuillerées à café de sirop de grenadine.
Frapper. Passer dans un verre tumbler de 12 cl. Ajouter un quart de pêche, un quart d'abricot et un quart de pomme, coupés en morceaux.

Brandy Fizz

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de cognac (ou d'armagnac, brandy, etc.) ;
— 1/2 mesure de jus de citron pressé ;
— 1/4 de mesure de sirop de sucre (ou 1 cuillerée de sucre en poudre).
Bien frapper. Passer dans un verre col-



Affiche conçue par J. d'Ylen pour le cognac Richard et Pailloud, 1920. Bibl. Forney, Paris. Phot. L. L. © by A. D. A. G. P., Paris, 1983.

lins rempli de cubes de glace. Allonger d'eau gazeuse. Décorer d'une tranche de citron piquée sur un bâtonnet avec deux cerises confites.

Brandy Flip

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 2 mesures de brandy ;
— 1 cuillerée à café de sucre en poudre ;
— 1 œuf entier.

Frapper fort. Passer dans un petit verre tulipe. Saupoudrer de noix de muscade râpée.

Brandy Gump

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 2 mesures de brandy (cognac, armagnac, etc.) ;
— le jus d'1/2 citron ;
— 2 traits de sirop de grenadine.

Frapper. Passer dans un petit verre à cocktail.

Brandy Highball

V. *Horse's Neck.*

Brandy Sour

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure 1/2 de cognac (armagnac, etc.) ;
— 1/2 mesure de jus de citron pressé ;
— 1 trait de sirop de sucre.

Frapper. Passer dans un verre à sour.

Brandy Toddy

Verser dans un verre old fashioned :
— 1 petite cuillerée à café de sucre en poudre ;
— 2 cuillerées à café d'eau.

Faire dissoudre le sucre et ajouter :
— 1 cube de glace ;
— 2 mesures de brandy (cognac, armagnac, etc.)

Remuer à la cuillère. Ajouter un zeste de citron.

Brandy-Vermouth Cocktail

Verser dans un shaker, avec de la glace concassée :
— 2 mesures de brandy (cognac, armagnac) ;
— 1/2 mesure de vermouth rouge (Martini, Cinzano, etc.) ;
— 1 trait d'Angostura bitters.

Bien frapper. Passer dans un petit verre à cocktail.

Breakfast Nog

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de cognac ;
— 1 mesure de Grand Marnier ;
— 1 œuf entier ;
— 2 mesures de lait.

Frapper. Passer dans un verre tumbler de 20 cl. Saupoudrer de noix de muscade râpée.

Cacatoes

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 4/10 de cognac ;
— 1/10 de liqueur de banane Marie Brizard ;
— 2/10 de Mandarine Impériale ;
— 2/10 de jus d'orange ;
— 1/10 de jus de citron ;
— 1 trait de sirop de grenadine.

Frapper. Passer dans un verre pour « short drinks ». Décorer avec une tranche

d'orange, une cerise confite et une branche de menthe fraîche.
Yvon Bleses, Lyon. ABF, France.

Calimero (fancy)

Verser dans un shaker garni de cubes de glace :
— 3/4 de mesure de brandy ;
— 1/4 de mesure de Grand Marnier ;
— 1/4 de mesure de Tia Maria ;
— 3/4 de mesure de jus d'orange ;
— quelques traits de jus de citron ;
— 1 cuillerée à café de blanc d'œuf.

Agiter énergiquement. Passer dans un verre ballon et décorer d'une demi-orange.

Carnaval

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1/3 de cognac (ou brandy) ;
— 1/5 d'apricot brandy ;
— 1/3 de Lillet (vermouth blanc sec) ;
— 1 trait de kirsch ;
— 1 trait de jus d'orange.

Frapper. Passer dans un verre à pied. Orner d'une fleur rouge et jaune.
S. A. Rowe. Torkay Carnival Cocktail Competition, 1948. UKBG, Grande-Bretagne.

Carrol cocktail

Verser dans un verre à mélange, avec de la glace concassée :
— 1 mesure de cognac (ou brandy) ;
— 1/2 mesure de vermouth rouge (Martini, Cinzano, etc.).

Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail refroidi. Décorer d'une cerise confite (ou d'un petit oignon au vinaigre).

Champs-Élysées

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 3/5 de brandy (cognac, armagnac, etc.) ;
— 1/5 de Chartreuse jaune ;
— 1/5 de jus de citron pressé ;
— 1 trait d'Angostura bitters.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Chocolate Soldier

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de brandy (cognac, armagnac, etc.) ;
— 1 mesure de vermouth blanc sec (Martini dry) ;
— 1 mesure de crème de cacao ;
— 2 traits d'Angostura bitters.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.
F. J. Cook, European Cocktail Competition, Torkay, 1949. UKBG, Grande-Bretagne.

Classic Cocktail

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 2 mesures de cognac ;
— 2 cuillerées à café de jus de citron pressé ;
— 2 cuillerées à café de maraschino ;
— 2 cuillerées à café de curaçao (Cointreau, Grand Marnier, etc.).

Frapper. Passer dans un verre à cognac (givré au sucre). Ajouter un cube de glace. Servir sans paille.

Close Encounters

Dans un mélangeur électrique, verser :
— 2 cuillères de glace pilée ;
— 1 mesure de brandy (cognac) ;
— 1/2 mesure de curaçao orange ;
— 4 mesures de jus d'orange ;
— 4 fraises équeutées ;
— 1 trait d'Angostura bitters.

Bien mélanger. Verser dans un verre ballon. Décorer d'une tranche d'orange à cheval sur le bord du verre, piquée de deux fraises.

Coffee Nog

Battre au fouet 1 jaune d'œuf et 2 cl de crème fraîche à 35 p. 100 jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse.

Faire 20 cl de café noir. Verser dans une casserole et ajouter :
— 4 cl de cognac ;
— 2 cl de crème de cacao ;
— 1 cuillerée à café de chocolat en poudre ;
— 1 cuillerée à café de sucre en poudre.

Chauffer à feu doux et remuer à la cuillère. Avant l'ébullition, verser dans un verre à anse réchauffé. Ajouter la crème battue sur le dessus du verre. Saupoudrer de noix de muscade râpée.

Cognac Cocktail

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 2 mesures de cognac ;
— 2 mesures de jus de citron pressé ;
— 1 trait de Cointreau ;
— 1 trait d'Angostura bitters.

Mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'un zeste de citron.

Cognac-Menthe frappé

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de cognac ;
— 1 mesure de crème de menthe verte.

Bien mélanger à la cuillère. Remplir un verre tumbler de glace pilée. Passer dans le verre. Écraser quelques feuilles de menthe fraîche entre les doigts au-dessus du verre et les lâcher dans le verre. Servir avec des pailles.

Cognac orange

Remplir un verre tumbler de glace pilée. Ajouter :
— 1 mesure de cognac ;
— 2 mesures de jus d'orange pressée.

Décorer d'une tranche d'orange. Servir avec des pailles.

Cognac Perino

Verser dans un shaker, avec de la glace concassée :
— 1 mesure de cognac Monnet Régal ;
— 1/2 mesure de crème de banane ;
— 1/2 mesure de sirop de fruit de la passion ;
— 1/4 de mesure de Falernum ;
— 1/4 de mesure de jus d'orange pressée ;
— 2 traits de Frothee.

Frapper. Passer dans un verre.
Toby Cordero, Perino's Restaurant, 1973. USBG, États-Unis.

Corpse Reviver n° 1

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 2 mesures de cognac ;
— 1 mesure de calvados ;
— 1 mesure de vermouth rouge (Martini ou Cinzano).

Bien remuer. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'un zeste de citron.

N. B. ***Il existe de très nombreuses recettes de Corpse Revivers. V. Recette n° 2*** (chap. Cocktails à base de gin).

Corpse Reviver n° 4

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de cognac ;
— 1 mesure de jus de citron pressé ;
— 1 mesure de jus d'orange pressée ;
— 2 traits de sirop de grenadine.

Frapper. Passer dans un verre tulipe. Allonger de champagne rafraîchi. Décorer d'une tranche de citron.

Cuban

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de brandy (cognac, armagnac, etc.) ;
— 1/2 mesure d'apricot brandy ;
— 1/4 de mesure de jus de citron vert pressé.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail

Dunhill « 71 »

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 3/4 de mesure de cognac ;
— 3/4 de mesure de liqueur Royal Orange Chocolate ;
— 3/4 de mesure de crème de banane.

Frapper. Passer dans un verre. Napper de crème fraîche.
Brian Ruddy, 1er prix National Cocktail Competition, Londres, 1971. UKBG, Grande-Bretagne.

East India n° 1

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 2 mesures de cognac (ou armagnac ou brandy) ;
— 1 cuillerée à café de jus d'ananas ;
— 1 cuillerée à café de curaçao (Cointreau ou triple-sec) ;
— quelques traits d'Angostura bitters.

Mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail.

N.B. ***Il existe de nombreuses recettes sous ce même nom, on peut aussi ajouter une cuillerée à café de rhum, le mélanger au shaker, etc.***
V. Recette n° 2 totalement différente, à base de vermouth et de xérès (chap. Cocktails à base d'apéritifs).

Ellisse

Dans un verre tumbler garni de cubes de glace, verser :
— 2 traits d'Angostura bitters ;
— 1 mesure 1/2 de brandy ;
— 1 trait de Strega.

Allonger de « ginger ale ». Décorer d'une spirale de zeste de citron.

Favourite

Dans un shaker, avec des glaçons, verser :
— 1/2 mesure de brandy (cognac) ;
— 1/2 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de jus de citron ;
— 1/4 de mesure de sirop de grenadine.

Bien agiter. Passer dans un verre ballon. Décorer d'une tranche de citron à cheval sur le bord du verre.

Fernet

Verser dans un verre à mélange ;
— 1 mesure de cognac ;
— 1 mesure de Fernet-Branca ;
— 1 trait d'Angostura bitters ;
— 2 traits de sirop de sucre.
Passer dans un verre. Décorer d'un zeste de citron.

Golden Gleam

Verser dans un shaker, avec quelques glaçons :
— 1 mesure de cognac ;
— 1 mesure de Grand Marnier ;
— 1/2 mesure de jus de citron pressé ;
— 1/2 mesure de jus d'orange pressée.
Frapper. Passer dans un verre tulipe.

Golden Medallion

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de brandy (cognac, armagnac, etc.) ;
— 1 mesure de Galliano ;
— 1 mesure de jus d'orange pressée ;
— 1 trait de blanc d'œuf.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail. Râper un peu de zeste d'orange au-dessus du verre.

Green Room

(« Pièce verte »)

Dans un shaker garni de cubes de glaces, verser :
— 2 mesures de vermouth blanc sec (Martini dry, Cinzano dry, Noilly Prat, etc.) ;
— 1 mesure de cognac ;
— 2 ou 3 traits de curaçao (Cointreau, triple-sec, etc.).
Frapper avant de passer dans un petit tumbler.

Harvard Cocktail

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de cognac (ou brandy) ;
— 1 mesure de vermouth rouge ;
— 2 traits d'Angostura bitters.
Mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail.

Herculys

Verser dans un tumbler sur de la glace :
— 2/10 de cognac ;
— 2/10 d'Amaretto di Sarronno ;
— 1/10 de sirop de grenadine ;
— 5/10 de jus d'orange.
Bien remuer. Décorer d'une tranche d'orange, d'un zeste de citron et d'une cerise à l'eau-de-vie.
Bob Littardi, Paris. ABF, France.

Horse's Neck

Dans un verre tumbler, placer une longue spirale de zeste de citron. Remplir le verre de cubes de glace. Ajouter :
— 1 mesure 1/2 de cognac ;
— 1 trait d'Angostura bitters.
Allonger de « ginger ale » (canadian dry).

Hot Brandy Flip

(chaud)

préparation pour 1 personne
Battre un jaune d'œuf au fouet avec du sucre en poudre pour obtenir une mousse onctueuse. Faire 20 cl de café noir fort. Verser le café dans une casserole et y ajouter :
— 6 cl de cognac ;
— 10 cl de porto rouge.
Chauffer doucement en remuant sans cesse.
Avant l'ébullition, verser le tout, doucement, sur le jaune d'œuf battu en fouettant vigoureusement afin d'obtenir un mélange homogène.
Chauffer un verre à anse et transvaser dans ce dernier. Saupoudrer de noix de muscade râpée avant de servir.

Kriss

Verser dans un verre à mélange, avec quelques glaçons :
— 5/10 de cognac ;
— 2/10 de mesure de vermouth (Martini blanc) ;
— 2/10 de mesure d'Amaretto di Sarronno ;
— 1/10 de jus de citron ;
— quelques gouttes de sirop de sucre.
Mélanger à la cuillère. Passer dans un verre collins. Allonger d'« indian tonic ». Décorer d'une tranche de citron, d'une cerise rouge au marasquin.
Umberto Caselli, Milano. AIBES, Italie.

Lait de Poule

Verser dans un shaker garni de cubes de glace :
— 1 mesure de cognac (4 cl) ;
— 1/2 mesure de crème de vanille (2 cl) ;
— 2 mesures de lait frais (8 cl) ;
— 1 jaune d'œuf.
Frapper énergiquement. Passer dans un grand verre à cocktail. Saupoudrer de noix de muscade râpée.

Last Order

(« Dernière Commande »)

Faire chauffer à feu doux :



Un Horse's Neck *présenté dans un verre en cristal Lalique. Phot. Studio Boré.*

— 33 cl de bière brune ;
— 4 cl de cognac ;
— 1 cuillerée à soupe de raisins secs ;
— 2 tranches de racines de gingembre confites.

Avant l'ébullition, verser dans un verre à anse réchauffé à l'eau bouillante. Servir avec un bâton de cannelle.

Liaison

Dans un shaker rempli de glace pilée, placer :
— 5/10 de cognac ;
— 3/10 de Cointreau ;
— 2/10 de crème de coco ;
— 1 trait d'Angostura bitters.

Verser dans un verre à vin sans passer.
Jean-Loup Timmerman, 1er prix Rencontres de Nantes, France, juin 1981.

Millionnaire

Verser dans un shaker rempli de cubes de glace :
— 2 mesures de cognac (ou brandy) ;
— 1/4 de mesure de Cointreau ;
— 1 trait de crème de noyau ;
— 1 trait de sirop d'orgeat ;
— 1 trait d'Angostura bitters.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

N.B. ***Il existe de nombreuses recettes de Millionnaires très différentes les unes des autres.***

Montana

Verser dans un verre à mélange, avec quelques glaçons :
— 1 mesure de cognac ;
— 1 mesure de vermouth blanc sec ;
— 2 traits de porto.

On peut aussi ajouter :
— 2 traits d'anisette ;
— 2 traits d'Angostura bitters.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Morning Glory n° 1

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de cognac (ou brandy) ;
— 1/2 mesure de curaçao (Cointreau, triple-sec) ;
— 1/2 mesure de jus de citron pressé ;
— 2 traits d'Angostura bitters ;
— 2 traits de pastis ;
— 1 cuillerée de sucre en poudre.

Frapper. Passer dans un verre tumbler. Ajouter un long ruban de zeste de citron en spirale, quelques cubes de glace et allonger d'eau gazeuse.

N.B. ***Dans certaines recettes, on remplace le cognac par du whisky ou on compose ce cocktail avec 50 p. 100 de whisky.***
V. Morning Glory n° 2 à base de rye whiskey.

Moulin Rouge

Dans un verre collins, verser sur quelques cubes de glace :
— 1 mesure de cognac ;
— 4 mesures de jus d'ananas.

Remuer à la cuillère. Allonger de champagne (ou de vin mousseux) rafraîchi. Décorer d'un morceau d'ananas et d'une cerise confite.

New Fashioned

Dans un verre old fashioned, mettre un morceau de sucre et le mouiller d'un trait d'Angostura bitters. Ajouter un peu d'eau gazeuse (soda). Verser 1 mesure 1/4 de brandy (cognac). Ajouter deux ou trois cubes de glace. Décorer d'une tranche d'orange et d'une tranche de citron.

Olympic

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de cognac ;
— 1 mesure de Grand Marnier ;
— 1 mesure de jus d'orange.

Frapper. Passer dans un verre old fashioned.

Penguin (fancy)

(« le Pingouin »)

Verser dans un verre à mélange :
— 1 mesure de brandy (cognac) ;
— 1/2 mesure de Cointreau ;
— 1 mesure de jus de citron ;
— 1 mesure de jus d'orange ;
— 1 trait de sirop de grenadine.

Bien remuer à la cuillère. Verser dans un grand verre ballon rempli de cubes de glace. Décorer d'un quart d'orange et d'un quart de citron à cheval au bord du verre, d'une cerise confite et d'un petit parasol en papier. Servir avec deux grandes pailles.

Pick Me Up

(« Faites ma connaissance »)

Dans un shaker rempli de cubes de glace, verser :
— 3/4 de mesure de brandy (cognac) ;
— 1/4 de mesure de Grand Marnier ;
— le jus d'1/2 orange ;
— 1 trait de sirop de grenadine.

Agiter, passer dans un grand verre. Allonger de champagne.

Décorer d'un quart d'orange et d'un

quart de citron à cheval sur le bord du verre, et d'une cerise confite. Servir avec deux pailles.

Pippi Long Drink

Verser dans un shaker garni de quelques cubes de glace :
— 1 mesure de cognac Bisquit ;
— 1 mesure d'apricot brandy ;
— le jus d'une clémentine ;
— 1 blanc d'œuf.

Frapper. Passer dans un verre tumbler et allonger de Fanta citron (boisson gazeuse au citron).

1er prix National Cocktail and Long Drink Competition. DBL, Danemark.

Playmate

(« Compagnon de jeu »)

Verser dans un shaker garni de cubes de glace :
— 1/2 mesure de cognac ;
— 1/2 mesure d'apricot brandy ;
— 1/2 mesure de Grand Marnier ;
— 1/2 mesure de sirop d'orange ;
— 1 blanc d'œuf ;
— 1 trait d'Angostura bitters.

Frapper. Passer dans un verre old fashioned. Décorer d'un zeste d'orange.

Prince Charles

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de brandy (cognac) ;
— 1 mesure de Drambuie ;
— 1 mesure de jus de citron.

Frapper. Passer dans un verre ballon. Décorer d'une tranche de citron à cheval au bord du verre.

Red Hackle

Dans un shaker (ou un verre à mélange), avec de la glace, verser :
— 1/2 de brandy ;
— 1/4 de Dubonnet ;
— 1/4 de sirop de grenadine.

Frapper (ou remuer à la cuillère). Passer dans un verre à cocktail.

T. Blake, Irish Cocktail Competition 1961.

Rolls Royce

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de brandy ;
— 1 mesure de Cointreau ;
— 1 mesure de jus d'orange ;
— 1 blanc d'œuf.

Frapper et passer.

UKBG, Grande-Bretagne.

Ross Royal

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1/3 de brandy ;
— 1/3 de crème de banane ;
— 1/3 de liqueur Royal Mint Chocolate.

Frapper et passer dans un verre à cocktail.

Bryan Ruddy, National Cocktail Competition 1969. UKBG, Grande-Bretagne.

Side Car

Dans un shaker garni de cubes de glace, verser :
— 1 mesure 1/4 de cognac ;
— 1/2 mesure de Cointreau ;
— 1/2 mesure de jus de citron pressé.

Bien agiter. Passer dans un verre à cocktail.

Un Side Car *présenté dans un verre des cristalleries de Baccarat.*
Phot. Studio Boré.





Un Stinger *présenté dans un verre de la Boutique danoise. Phot. Studio Boré.*

Stinger

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure 1/2 de cognac ;
— 1/2 mesure de crème de menthe incolore.

On peut aussi ajouter un trait de jus de citron. Bien agiter. Passer dans un verre à cocktail.

Summer Fun

Verser dans un shaker garni de cubes de glace :
— 1 mesure de cognac ;
— 3/4 de mesure de crème de banane ;
— 3 mesures de jus d'ananas ;
— 3 mesures de jus d'orange.

Bien agiter. Verser tel dans un verre tumbler. Décorer d'une fraise à cheval au bord du verre et d'un petit parasol en papier. Servir avec des pailles.

Sweet Eden

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 4/10 de cognac ;
— 3/10 de Tía Maria ;
— 1/10 de curaçao bleu Bols ;
— 2/10 de jus d'orange.

Frapper. Passer dans un verre pour short drinks. Décorer d'une cerise confite et d'une demi-tranche d'orange.
Fernand Dinuolo, Paris. ABF, France.

Three Miller

Verser dans un shaker garni de cubes de glace :
— 1 mesure de brandy (cognac, armagnac, etc.) ;
— 1/2 mesure de rhum blanc ;
— 1 cuillerée à café de sirop de grenadine ;
— 1 trait de jus de citron.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

T.N.T. (brandy)

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de cognac ;
— 1/2 mesure de Cointreau ;
— 1 trait d'Angostura bitters ;
— 1 trait de pastis.

Bien mélanger. Passer dans un verre à cocktail.

Tops Smile

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 3/4 de cognac Courvoisier V.S.O.P. ;
— 1/8 de Cherry Peter Heering ;
— 1/8 de Drambuie ;
— 1 trait de Marie Brizard (anisette) ;
— 2 traits de jus d'orange ;
— 2 traits de jus de citron.

Remuer à la cuillère. Passer dans un verre.
Gus Tops. UBB, Belgique.

Vanderbilt

Verser dans un verre à mélange :
— 1 mesure de cognac (brandy) ;
— 1 mesure de cherry-brandy ;
— 2 traits de sirop de sucre ;
— 2 traits d'Angostura bitters.

Bien remuer à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'une cerise confite et d'un zeste de citron.

Whip

(« Fouet »)

Verser dans un shaker :
— 1/2 mesure de brandy (cognac, armagnac, etc.) ;
— 1/2 mesure de vermouth blanc sec (Martini dry, Cinzano dry, etc.) ;
— 1/2 mesure de curaçao (Cointreau, Grand Marnier, triple-sec, etc.) ;
— 1/2 mesure de pastis.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Cocktails à base de calvados et eaux-de-vie de cidre

Les eaux-de-vie de cidre se caractérisent par un arôme de « pomme » plus ou moins intense, ce qui les classe parmi les eaux-de-vie les plus difficiles à marier dans l'élaboration de cocktails.

Toutes les eaux-de-vie de cidre proviennent de la distillation de cidre (jus de pomme fermenté). Aux États-Unis, c'est l'*applejack* (ou apple brandy), un alcool violent et puissant, souvent rude et manquant de finesse. En Suisse, c'est la *pomme*, claire et limpide, qui s'apparente aux eaux-de-vie de fruits. Divers autres pays élaborent des eaux-de-vie de cidre, quelquefois édulcorées, mais seul le *calvados* reste, dans cette famille de produits de même nature, le plus connu et le plus fin. Comme le cognac, il vieillit et se bonifie pendant de longues années en fûts de bois, ce qui lui confère plus de rondeur et de souplesse. Un bon calvados se reconnaît au nez : il doit avoir « de la pomme » et dégager un parfum subtil sans violence. Avec l'âge, il perd en fraîcheur et en nervosité, mais gagne en arôme, en finesse de goût, et acquiert sagesse et respectabilité.

Des mariages heureux.

Les calvados et autres eaux-de-vie de cidre ont une personnalité très prononcée et se heurtent le plus souvent au contact des autres alcools : leur puissant parfum de pomme vient marquer tous les cocktails. Ils s'accommodent néanmoins de la promiscuité de quelques ingrédients, le temps d'une boisson :

- *Calvados-citron*, pour tous les amateurs de boissons au citron et de mélanges acides dans la meilleure tradition des cocktails. ***(V. Applejack Cocktail, Calvados Sour, Calvados Cooler, Calvados Rickey, Jack Rose etc.)*;**
- *Calvados-orange*, tout en nuances contrastées entre l'orange et la pomme. ***(V. Calvados Cocktail)*;**
- *Calvados-cidre*, le calvados restant dans son domaine d'origine tout en apportant une note de personnalité dans certains cocktails originaux. ***(V. Apple Cocktail ou Po-Pomme.)***

Des surprises.

C'est notamment *Calvados-vermouth*. Toute association aussi surprenante paraît contre-nature : on s'étonnera du résultat inattendu qui ne manque pas d'originalité. ***(V. Apple Blossom, Princess Pride Cocktail.)***

Des conseils.

Tout amateur de calvados est curieux d'imaginer comment son alcool préféré peut se conduire en mélanges savants : les recettes qui suivent sont parmi les meilleures, mais il sera sans doute déçu s'il laisse libre cours à toute combinaison fantaisiste. En fait, la meilleure façon d'apprécier un bon calvados reste traditionnelle, dans un verre à dégustation, en fin de repas. Un vieux calvados a des arômes subtils assez exceptionnels plus francs et plus fruités que ceux des cognacs, et demeure l'un des meilleurs alcools de France.

Pour les cocktails, on utilise des calvados ou eaux-de-vie de cidre plus jeunes.

A. J.

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de calvados ;
— 1 mesure de jus de pamplemousse ;
— 1 trait de sirop de grenadine.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Ambrosa

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure de calvados ;
— 1/2 mesure de cognac ;
— 1 ou 2 traits de sirop de framboise.

Frapper. Passer dans des flûtes à champagne et allonger de champagne. Mélanger à la cuillère avant de servir. Décorer d'une ou deux framboises fraîches.

Angel Face

(« Figure d'ange »)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure de calvados ;
— 1/4 mesure d'apricot brandy ;
— 1/2 mesure de gin.

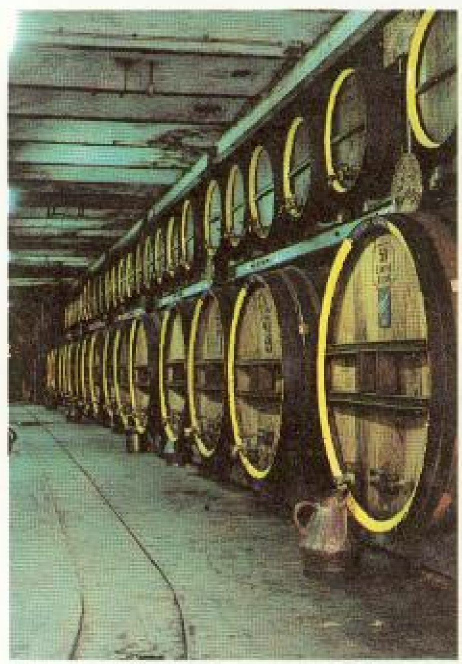
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

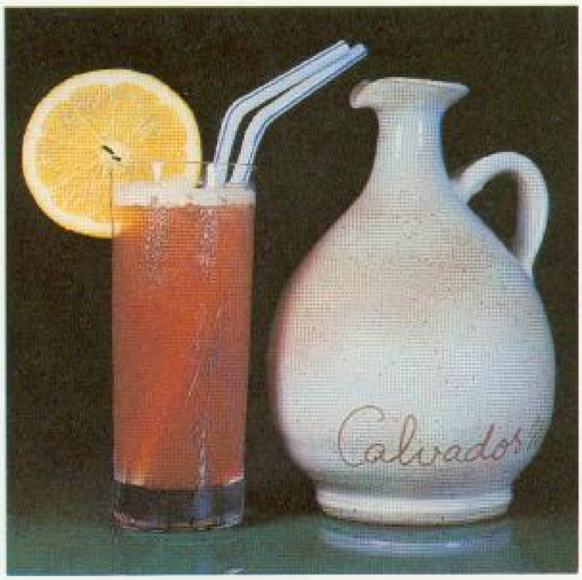
Apple Blossom

(« Pomme en fleur »)

Verser dans un shaker, avec quelques glaçons :

Chai de vieillissement du calvados.
Phot. Jacques Sallé.





Un Calvados Cocktail *présenté dans un verre en cristal d'Arques. Phot. Studio Boré.*

— 1 mesure de calvados ;
— 1 mesure de vermouth rouge.
Bien frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Apple Brandy Cocktail

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de calvados ;
— 1 cuillerée à café de sirop de grenadine ;
— 1 cuillerée à café de jus de citron.
Frapper, passer dans un vérre à cocktail.

Apple Brandy Highball

Remplir un verre tumbler de 25 cl de cubes de glace. Verser 1 mesure de calvados. Allonger d'eau gazeuse (ou de ginger ale). Mélanger à la cuillère, décorer d'un zeste de citron.

Apple Cocktail

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de calvados ;
— 1 mesure de cidre brut ;
— 1/2 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de cognac.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Applejack Cocktail

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure d'applejack (ou calvados) ;
— 1/2 mesure de sirop de grenadine ;
— 1/2 mesure de jus de citron.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Calvados Cocktail

Verser dans un shaker garni de cubes de glace :
— 1 mesure de calvados ;
— 1/2 mesure de Cointreau ;
— 1/2 mesure d'Angostura bitters ;
— 1 mesure de jus d'orange pressée.
Bien frapper. Passer dans un verre tumbler sur de la glace pilée. Décorer d'une tranche d'orange. Servir avec des pailles.

Calvados Cooler

Remplir un petit tumbler de 12 cl de glace pilée. Ajouter :
— 1 mesure de calvados ;
— le jus d'1/4 de citron ;
— 1 cuillerée à café de sucre.
Remuer à la cuillère. Allonger d'eau gazeuse.

Calvados Rickey

Dans un verre old fashioned, avec quelques cubes de glace, verser :
— 1 mesure de calvados ;
— le jus d'1/4 de citron.
Mélanger à la cuillère. Allonger d'eau gazeuse. Décorer d'une tranche de citron.

Calvados Sour

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de calvados ;
— 1/2 cuillerée de sucre en poudre ;
— 1 cuillerée à café de jus de citron.
Frapper. Passer dans un verre à sour. Décorer d'une demi-tranche d'orange et d'une cerise.

Cape Cod Jack

Verser dans un verre old fashioned, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de calvados ;
— 1 mesure de jus d'airelle ;
— 1 ou 2 cuillerées à café de sucre en poudre.
Mélanger à la cuillère avant de servir avec un bâtonnet mélangeur.

Castle Dip

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de calvados ;
— 1 mesure de crème de menthe incolore ;
— 3 traits de Pernod.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Harvard Cooler

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de calvados (ou applejack) ;
— le jus d'1/2 citron pressé ;
— 1 petite cuillerée de sucre en poudre.
Frapper. Passer dans un verre tumbler (25 ou 33 cl) rempli de cubes de glace. Allonger d'eau gazeuse et mélanger délicatement avant de servir.

Hawaiian Brandy Cocktail

Verser dans un shaker, avec de la glace pilée :
— 1 mesure de calvados ;
— 1/2 mesure de jus d'ananas ;
— 1 trait de maraschino ;
— 1 trait de jus de citron ;
— 1/2 cuillerée à café de sucre en poudre.
Bien frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Honeymoon

(« Lune de miel »)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure de calvados ;
— 1/2 mesure de Bénédictine ;
— le jus d'1/2 citron ;
— 3 traits de Cointreau.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Jack Rabbit

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de calvados ;
— 1/2 mesure de sirop d'érable ;
— 1/2 mesure de jus de citron ;
— 1/2 mesure de jus d'orange.
Bien frapper et passer dans un verre à cocktail.

Jack Rose

Verser dans un shaker, avec quelques glaçons :
— 1 mesure de calvados ;
— 1 cuillerée à café de sucre en poudre ;
— le jus d'1/2 citron (ou d'un citron vert) ;
— 3 traits de sirop de grenadine.
Bien frapper. Passer dans un verre à pied ou un verre à cocktail.

Moonlight Cooler

(« Rafraîchissant au clair de lune »)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de calvados ;
— le jus d'un citron ;
— 1/2 cuillerée à café de sucre en poudre.
Frapper. Passer dans un verre tumbler (25 ou 33 cl). Ajouter un ou deux cubes de glace, allonger d'eau gazeuse. Décorer de fruits frais coupés en tranches ou en dés.

Normandy Golden Dawn

(« Aurore dorée de Normandie »)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1/3 de mesure de calvados ;
— 1/3 de mesure d'apricot brandy ;
— 1/3 de mesure de gin ;
— 1/3 de mesure de jus d'orange pressée ;
— 1 trait de sirop de grenadine.
Frapper. Passer dans un verre gobelet. Décorer d'une tranche de citron.

Po-Pomme

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de calvados ;
— 2/3 de mesure de cherry brandy ;
— quelques traits d'Angostura bitters.
Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre tumbler de 25 cl. Allonger de cidre brut (ou de cidre doux selon le goût). Ajouter deux cubes de glace, quelques morceaux de pommes coupées en cubes et trois cerises à l'eau-de-vie.

Princess Pride Cocktail

(« Cocktail de la fierté de la princesse »)

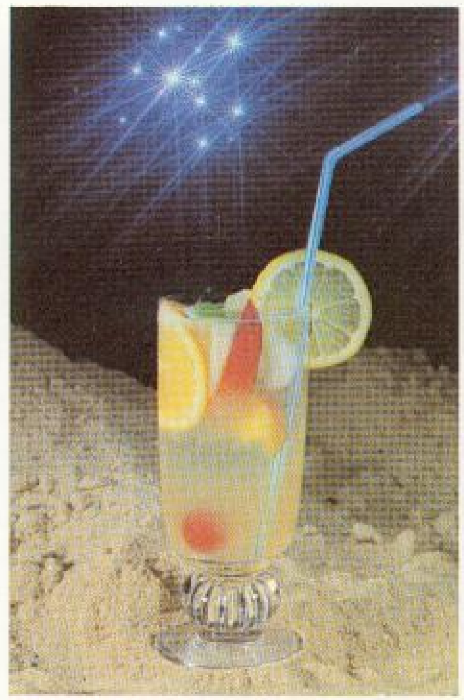
Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de calvados ;
— 1/2 mesure de vermouth rouge ;
— 1/2 mesure de Dubonnet.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Trois Cent Trente-Trois (le) [« 333 »]

Verser dans un shaker, avec quelques glaçons :
— 1/2 mesure de calvados ;
— 1/2 mesure de Cointreau ;
— 1/2 mesure de jus de pamplemousse.
Frapper. Passer dans un petit verre à pied (12 cl). Décorer d'une tranche de citron et d'une cerise confite.

Whist

Verser dans un shaker garni de cubes de glace :
— 1/2 mesure de calvados ;
— 1/2 mesure de rhum ;
— 1/2 mesure de vermouth rouge.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.



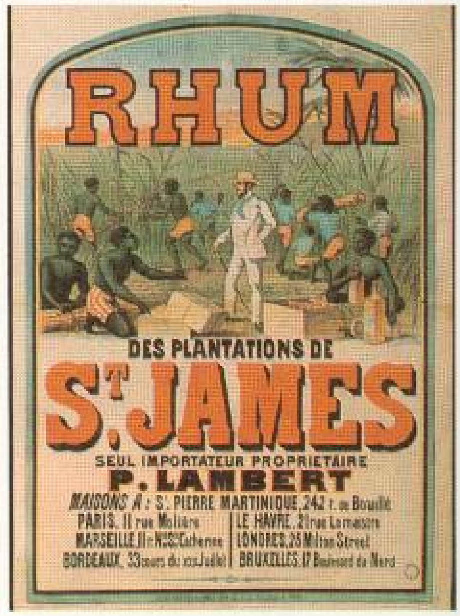
Un Moonlight Cooler *présenté dans un verre en cristal Lalique. Phot. Studio Boré.*

Cocktails à base de rhum

Il existe une diversité étonnante de rhums. Produit surtout aux Caraïbes, cet alcool de canne à sucre peut être incolore (rhum blanc), ambré ou vieux (rhum grand arôme). Aux XVIIᵉ et XVIIIᵉ siècles, rude et clair, il provenait d'une double distillation dans des appareils rudimentaires ; les Créoles le nommaient *tafia*. Les esclaves noirs qui travaillaient dans les plantations en buvaient aussi, de même qu'un distillat de première distillation, le *clairin*, qu'ils appelaient *kulu kulu* et qui demeure, aujourd'hui encore, une offrande essentielle dans les rites vaudous. Pour la marine anglaise, le rhum était brun et lourd d'arôme, c'était le *Wedderburn* et *Plummer* de la « Royal Navy », dont les flibustiers étaient si amateurs.

	RHUM BLANC	RHUM AMBRÉ	JUS DE CITRON	JUS DE CITRON VERT	SUCRE ou SIROP	SIROP DE GRENADINE	COCA-COLA	EAU GAZEUSE	INDIAN TONIC	JUS D'ORANGE	JUS D'ANANAS	LIQUEUR D'ORANGE	CRÈME DE NOYAUX	CRÈME DE CACAO	MARASCHINO	ANGOSTURA BITTERS
DAIQUIRI	●		●													
BACARDI	●		●			●										
CUBAN COCKTAIL	●			●												
CUBA LIBRE	●			●			●									
RHUM SOUR		●	●		●											
RHUM GIMLET	●			●	●											
RHUM FIZZ	●		●		●			●								
RHUM FLOAT	●			●	●			●								
RHUM COLLINS	●			●	●			●								
PLANTERS PUNCH N° 2		●	●			●		●								●
TIP LADY DAIQUIRI	●		●	●	●											
SHARK'S TOOTH N° 1			●	●	●	●		●								
ORANGE DAIQUIRI	●		●		●					●						
BIG BAMBOO		●	●			●				●	●					
FLAMBOYAN		●		●		●				●	●					
GERONIMO PUNCH	●			●		●				●	●			●		
MOOMBA	●		●			●				●		●				
PLANTERS PUNCH N° 1	●	●	●							●	●	●			●	
SAN CRISTOBAL		●		●	●	●				●	●					●
SUMMERTIME	●	●	●			●				●	●					
ZOMBIE	●	●	●	●		●				●		●	●			
RHUM-TONIC	●								●							

Aux États-Unis, premier pays consommateur de rhum du monde, on préfère le rhum blanc léger, peut-être à cause du souvenir laissé par le mauvais goût des alcools de baignoire et autres de la période de la prohibition.



Affiche réalisée pour le rhum St. James, 1870. Bibl. des Arts décoratifs, Paris. Phot. Bibl. des Arts décoratifs.

En France, un édit royal interdit l'importation de rhum, et, si l'influence de l'impératrice Joséphine remit « à la mode » les produits des îles, c'est seulement en 1854 que disparurent les discriminations douanières. Aujourd'hui, l'importation de rhum reste contingentée aux seuls rhums des départements et territoires d'outre-mer.

Plus que son arôme, la finesse et le bouquet d'un rhum apportent au cocktail toute sa personnalité.

Le rhum le plus utilisé en cocktail est le *rhum blanc*, qui provient de la distillation de mélasse. Moins aromatisé, il complémente agréablement les jus de fruits et certaines liqueurs. Le *rhum ambré*, de couleur soutenue, a un arôme plus prononcé et convient aussi à un grand nombre de cocktails. Il reste le meilleur pour les boissons chaudes.

Des mariages heureux.

— 1. *Rhum et citron.* C'est surtout le fameux *Daïquiri*, originaire de Cuba et dont

la recette varie au gré des imaginations, sans oublier toutefois les deux ingrédients de base : le jus de citron et le rhum, comme le préconisait, au début du siècle, son auteur, Constante Ribalagua, du restaurant *La Florida* de La Havane.

Le *Bacardi*, variante du Daïquiri, utilise le rhum de la marque Bacardi, originaire, elle aussi, de Cuba (implantée aujourd'hui à Porto Rico). Autre fantaisie de cette île des rêves du début du siècle, le *Cuba libre*, qui tient son nom de l'indépendance de l'île en 1902.

Rhum-citron, il s'agit là encore de tous les cocktails traditionnels du sour... au collins... jusqu'aux plus sophistiqués comme le *Zombie* (v. *tableau page précédente*).

— 2. Le rhum s'entend aussi très bien avec le *lait de coco* et le *jus d'ananas*, en mélange dans le cocktail réputé du *Piña Colada* et d'autres de la même famille : le *Blue Hawaiian*, bien coloré en bleu avec du curaçao bleu ; le *Casablanca* en rose, au sirop de grenadine ; et la *Banana royale*, si on aime les cocktails épais à boire à la cuillère (v. *tableau ci-contre, en haut*).

— 3. L'*orange* s'accouple aussi très harmonieusement au rhum dans de nombreux punchs et dans certains cocktails plus ou moins longs (v. *tableau ci-contre, en bas*).

Des conseils.

De l'avis général des professionnels, le rhum est le meilleur alcool de base des cocktails. Plus frais et plus franc que le cognac et autres « brandies », il est excellent en mélange avec les jus de fruits les plus variés. On le dit souvent plus naturel, le sucre étant la matière première de l'alcool et le jus de canne dont est tiré le rhum étant très riche en sucre naturel.

Aux Antilles, on appelle les rhums « papas rhums » (tout ce qui est grand, sage, robuste, vigoureux, respectueux s'appelle « papa » : « papa bananier », « papa bœuf », etc.). Qu'ils soient ambrés, vieillis pendant de longues années dans des fûts de bois, ou blancs, plus jeunes et plus verts, ce sont tous des « papas rhums ».

Acapulco

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rhum ;
— 1/2 mesure de Cointreau ;
— 2 cuillerées à café de jus de citron ;
— 1 cuillerée à café de sucre en poudre ;
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Acapulco Gold

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :

	RHUM BLANC	RHUM AMBRÉ	JUS D'ANANAS	CRÈME DE COCO	CRÈME FRAÎCHE	BANANE	CURAÇAO BLEU	SIROP DE GRENADINE	ANGOSTURA BITTERS	CRÈME DE CACAO
PIÑA COLADA	●		●	●	●					
BAHIA		●	●							●
BANANA ROYALE		●	●	●	●	●				
BLUE HAWAIIAN	●		●	●			●			
CASABLANCA	●		●	●				●	●	

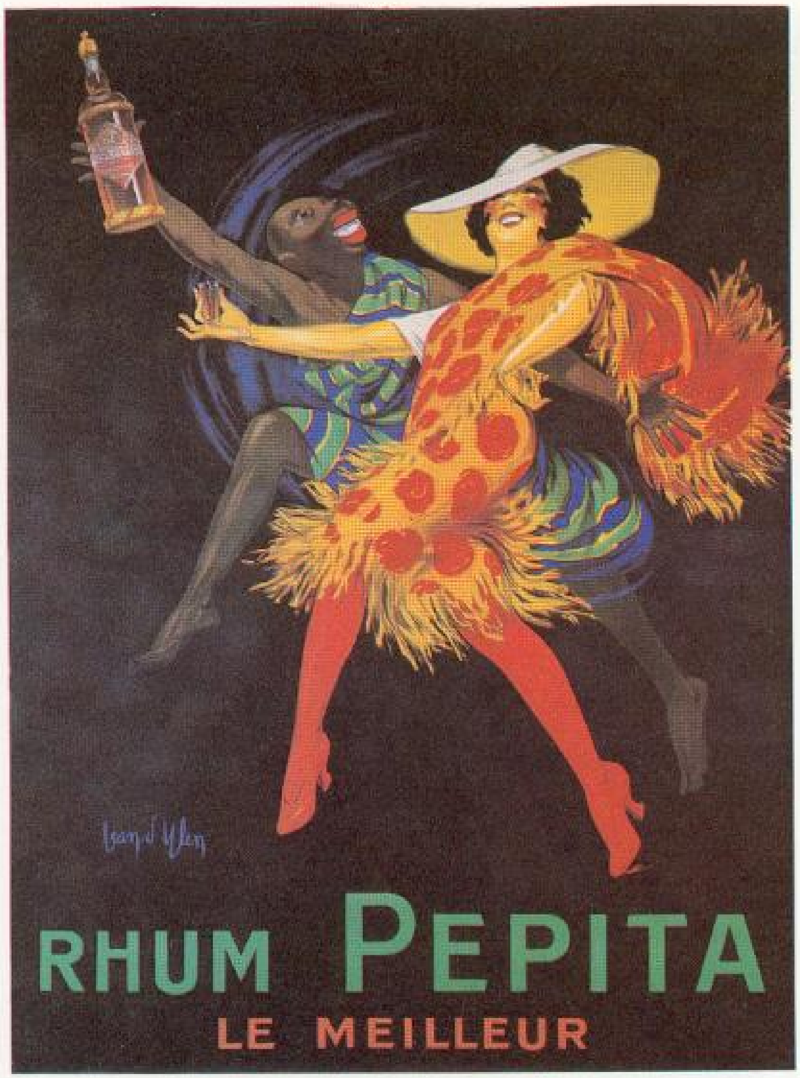
	RHUM BLANC	RHUM AMBRÉ	JUS D'ORANGE	LIQUEUR À L'ORANGE	CHAMPAGNE	SIROP DE GRENADINE	JUS D'ANANAS	JAUNE D'ŒUF	JUS DE CITRON	COGNAC	SIROP D'ORGEAT
RHUM ORANGE	●		●								
DRAGON LADY	●		●	●		●					
MANILLA SUNSET	●	●	●	●							
EL PEPINO		●	●	●		●	●				
SYLVIA	●		●	●		●	●	●			
TROPICAL MIMOSA	●		●		●	●					
SCORPION	●		●						●	●	●
ORANGE DAIQUIRI	●		●						●		

— 1/2 mesure de rhum ;
— 1/2 mesure de tequila ;
— 1 mesure de jus d'ananas ;
— 1/2 mesure de jus de pamplemousse ;
— 1/2 mesure de crème de noix de coco.
Frapper. Passer dans un petit verre tumbler de 25 cl rempli de cubes de glaces.

Adios Amigos

(« Adieu les amis »)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rhum blanc ;
— 1/2 mesure de vermouth blanc sec ;
— 1/2 mesure de cognac ;
— 1/2 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de jus de citron vert.
Bien frapper et servir dans un grand verre à cocktail.



Affiche dessinée par J. d'Ylen pour le rhum Pepita, 1920
Bibl. Forney, Paris.
Phot. L. L.
© by A. D. A. G. P., Paris, 1983.

Alexander Baby

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rhum ;
— 1 mesure de crème de cacao ;
— 1 mesure de crème fraîche.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail. Saupoudrer de noix de muscade râpée.

N. B. ***Il s'agit d'une recette similaire à celle du Brandy Alexander, mais le cognac est remplacé par le rhum.***

American Flyer

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rhum blanc ;
— 1 mesure de jus de citron vert ;
— 1/2 cuillerée à café de sucre.

Frapper. Passer dans une flûte à champagne. Allonger de champagne rafraîchi.

Antilles

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rhum blanc ;
— 1/2 mesure de Dubonnet blond.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'un zeste d'orange.

Apricot Daïquiri

Verser dans un mélangeur électrique, avec quelques cuillerées de glace pilée :
— 1 mesure de rhum ;
— 1 mesure de jus de citron pressé ;
— 1/2 mesure de liqueur d'abricot (ou apricot brandy) ;
— 3 abricots mûrs sans noyaux.

Mettre en marche à grande vitesse pendant une minute afin d'obtenir une mousse onctueuse. Verser dans une coupe à champagne. Décorer d'un morceau d'abricot, d'une cerise confite et d'une branche de menthe fraîche.

Apricot Nog

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique, avec de la glace pilée :
— 1 mesure de rhum ;
— 1/2 mesure d'apricot brandy ;
— 1/2 mesure de nectar d'abricot ;
— 1/4 de mesure de crème fraîche.

Actionner le mélangeur quelques secondes seulement. Verser dans un verre cheminée.

Around the World
(« Autour du monde »)

[préparation pour 2 personnes]
Verser dans le vase d'un mélangeur électrique, avec 2 verres de 25 cl de glace pilée :
— 10 cl de jus d'orange ;
— 10 cl de jus de citron ;
— 10 cl de rhum blanc léger ;
— 3 cl de sirop d'orgeat ;
— 1,5 cl de cognac.

Actionner le mélangeur quelques secondes. Verser dans deux verres tumbler de 33 cl. Servir avec des pailles.

Astronaut

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure de rhum ;
— 1/2 mesure de vodka ;
— 1/2 mesure de jus de citron ;
— 1 trait de jus de fruit de la passion.

Frapper. Passer dans un verre tumbler de 16 cl rempli de cubes de glace. Décorer d'une tranche de citron.

Auld Man's Milk
V. *Préparations chaudes.*

Aurore
Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 6/10 de rhum blanc Duquesne ;
— 2/10 de Mandarine Impériale ;
— 2/10 de liqueur de framboise Saint-Raphaël ;
Frapper. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'une rondelle de citron, d'orange, d'une cerise à l'eau-de-vie.
Pierre Schaeffer, Trouville. ABF, France.

Bacardi
Verser dans un shaker garni de cubes de glace :
— 1 mesure 1/2 de Bacardi (rhum blanc) ;
— 1/2 mesure de jus de citron pressé ;
— 1 trait de grenadine.
Bien agiter. Passer dans un verre à cocktail. Servir tel.

Bahamas
Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rhum blanc ;
— 1 mesure de Southern Comfort ;
— 1 mesure de jus de citron pressé ;
— 1 trait de crème de banane.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Bahia
Verser dans le vase d'un mélangeur électrique, avec de la glace pilée :
— 1 mesure de rhum ambré ;
— 1 mesure de jus d'ananas ;
— 1/2 mesure de lait de coco.
Actionner le mélangeur pendant 15 à 20 secondes. Verser dans un verre Pilsener (chope 33 cl). Décorer d'une branche de menthe et d'une tranche d'ananas.

Banana Cow
Verser dans le vase d'un mélangeur électrique rempli au quart de glace pilée :
— 4 mesures de lait de coco ;
— 1 mesure 1/2 de rhum ambré ;
— 1 banane mûre ;
— 1 cuillerée à café de sucre.
Bien mélanger à haute vitesse pendant deux minutes afin d'obtenir une consistance mousseuse. Verser dans un verre. Servir avec des pailles.

Banana Daïquiri
Verser dans le vase d'un mélangeur électrique, avec 3 bonnes cuillerées de glace pilée :
— 1 mesure de rhum ambré ;
— 1/2 mesure de crème de banane ;
— 1/2 mesure de jus de citron pressé ;
— 1/2 banane ;
— 2 cuillerées à café de sucre en poudre.
Actionner le mélangeur 15 à 30 secondes afin d'obtenir un liquide épais et crémeux. Verser sans passer dans une coupe à champagne. Décorer d'un morceau de banane, d'une branche de menthe fraîche et d'une cerise confite. Servir avec une paille.

Banana Royale
Placer dans le vase d'un mélangeur électrique, avec de la glace pilée :
— 1 mesure 1/2 de lait de coco ;
— 3 mesures de jus d'ananas ;
— 1 mesure 1/2 de rhum ambré ;
— 1/2 mesure de crème fraîche ;
— 1 banane mûre.
Mélanger à grande vitesse afin d'obtenir une mousse onctueuse. Verser dans un verre gobelet ou une coupe à fruit. Décorer de noix de coco râpée.

Barracuda
Verser dans un shaker rempli au tiers de glace pilée :
— 1 mesure de rhum ambré ;
— 1/2 mesure de Galliano ;
— 1 mesure de jus d'ananas ;
— 2 traits de sirop de sucre ;
— 2 traits de jus de citron vert.
Frapper. Passer dans un verre gobelet de 18 cl (n° 3). Allonger de champagne rafraîchi. Décorer d'une tranche de citron vert et d'une cerise confite.

Big Bamboo
Placer dans un shaker garni de cubes de glace :
— 1 mesure de rhum ambré ;
— 1 mesure de jus d'orange ;
— 1 mesure de jus d'ananas ;
— 1/3 de mesure de jus de citron ;
— 1/6 de mesure de sirop de grenadine ;
Bien agiter et passer dans un verre tumbler de 25 cl garni de glace pilée. Décorer d'une tranche d'orange à cheval au bord du verre et d'une branche de menthe.

Black Widow
Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rhum ;



Un Bacardi *présenté dans un verre Habitat. Phot. Studio Boré.*

— 1/2 mesure de Southern Comfort ;
— le jus d'1/2 citron vert ;
— 1 trait de sirop de sucre.
Bien frapper. Passer dans un grand verre à cocktail.

Blue Hawaiian

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique, avec de la glace pilée :
— 1 mesure de rhum blanc ;
— 1/2 mesure de curaçao bleu ;
— 2 mesures de jus d'ananas ;
— 1 mesure de lait de coco.
Actionner le mélangeur 20 à 30 secondes. Verser dans une coupe à champagne. Décorer d'un morceau d'ananas.

N. B. ***Le Blue Hawaiian n'est pas à confondre avec l'Hawaiian à base de gin.***

Blue Sea

(« Mer bleue »)

Verser dans un shaker garni de cubes de glace :
— 4/10 de rhum Bacardi ;
— 3/10 de curaçao bleu ;
— 2/10 de Cointreau ;
— 1/10 de jus de citron ;
— 1 trait de Pernod ;
— 1 blanc d'œuf.
Frapper. Passer dans un verre tumbler. Allonger de limonade. Décorer d'une tranche de citron et d'une branche de menthe fraîche.

Antonio de Jesus Estoril. CBP, Portugal.

C 9 J Punch

Placer dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 5/10 de rhum Saint-James Impérial blanc ;
— 2/10 de Cointreau ;
— 2/10 de jus de pêche ;
— 1/10 de sirop de canne ;
— 2 traits de sirop de grenadine.
Frapper. Passer dans un verre.

Yvon Boitel, 3e prix Rencontres d'Épinal, France, octobre 1980.

Casablanca

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique, avec de la glace pilée :
— 1 mesure de rhum blanc ;
— 1 mesure 1/2 de jus d'ananas ;
— 1/2 mesure de lait de coco ;
— 2 traits de sirop de grenadine ;
— 1 trait d'Angostura bitters.
Actionner quelques secondes. Verser dans un verre gobelet de 18 cl (n° 3). Servir avec des pailles.

Cavalieri (fancy)

Verser dans un shaker rempli de cubes de glace :
— 1/4 de mesure de rhum blanc ;
— 1/4 de mesure de Grand Marnier ;
— 1/2 mesure de Cinzano blanc sec (vermouth) ;
— 1 mesure 1/2 de jus de fraise.
Agiter. Passer dans un verre tumbler. Allonger de ginger ale. Décorer d'une fraise et d'une demi-tranche d'orange.

Chinese Itch

(« Démangeaison chinoise »)

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique, avec de la glace pilée :
— 1 mesure de rhum ambré ;
— 3/4 de mesure de nectar de fruit de la passion ;
— le jus d'un citron vert pressé ;
— 1 trait de sirop d'orgeat.
Actionner le mélangeur 10 à 15 secondes et verser dans une coupe à champagne. Décorer d'une tranche de citron vert.

Coco Loco

Disposer dans un mélangeur électrique, avec de la glace pilée :
— 4 mesures d'eau de noix de coco ;
— 1 mesure de lait de coco ;
— 1 mesure d'apricot brandy ;
— 1 mesure de rhum de Porto Rico blanc.
Bien mélanger à grande vitesse. Servir dans la coque de la noix de coco après avoir saupoudré de cannelle.

Coconut Tumble

Placer dans un verre à mélange garni de glace pilée :
— 1 mesure 1/4 de rhum Myers ;
— 3/4 de mesure de Cointreau ;
— 1 mesure de crème de coco ;
— 1 trait de sirop de grenadine.
Bien mélanger et verser le tout dans une demi-noix de coco. Servir avec deux pailles.

Cuba libre

Remplir aux 3/4 de cubes de glace un verre cheminée de 33 cl. Presser à la main 1/2 citron vert au-dessus du verre pour en extraire le jus et le laisser tomber dans le verre. Ajouter 1 mesure de rhum blanc. Allonger de Coca-Cola (ou autre cola). Servir avec des pailles.

N. B. ***Pour un Cuba libre suprême, on remplace le rhum par du Southern Comfort.***

Cuban Cocktail

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rhum blanc ;
— 1/2 mesure de jus de citron vert.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

N.B. ***On peut aussi ajouter 3 traits de maraschino (ou de curaçao), un trait d'Angostura bitters, 3 traits de sirop de grenadine, en combinaisons diverses.***

Cup Crillon

Verser dans un shaker garni de glace :
— 1 mesure de rhum blanc ;
— 1/4 de mesure de Grand Marnier ;
— 1/4 de mesure de crème de cassis ;
— 1 trait de jus de citron.

Bien agiter. Passer dans un grand verre tumbler. Allonger de ginger ale. Décorer d'un zeste de citron en spirale et d'une cerise confite.

Daïquiri

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rhum blanc ;
— le jus d'1/2 citron ;
— 1 cuillerée à café de sirop de sucre de canne.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Don Pablo

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure 1/2 de rhum ambré ;
— 4 mesures de jus de tomate ;
— 1/2 mesure de jus de citron vert ;
— 1 trait de Tabasco (sauce poivre) ;
— sel de céleri ou poivre noir (selon le goût).

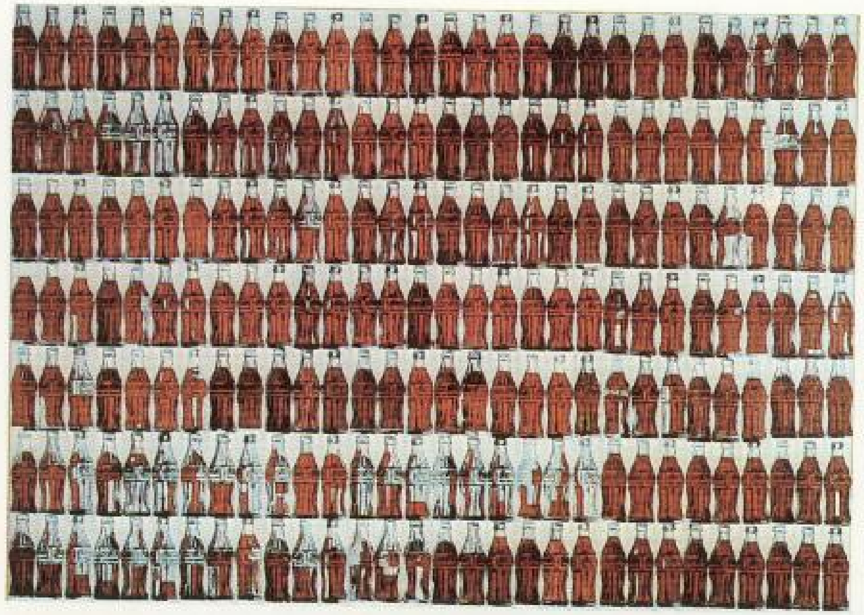
Mélanger à la cuillère. Passer dans un verre garni de quelques cubes de glace. Décorer d'une tranche de tomate et d'une branche de céleri.

N.B. ***Le Don Pablo est très similaire au Bloody Mary, où la vodka remplace le rhum.***

Double 007

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 4/10 de rhum Bacardi (rhum blanc) ;
— 2/10 de Martini rouge ;
— 1/10 de jus d'orange ;
— 2/10 de jus de citron ;
— 1 trait de sirop de canne.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'une cerise, d'une tranche d'orange et d'une feuille de menthe.
Leprince, Paris. ABF, France.



Andy Warhol, Green Coca-Cola Bottles. *Sérigraphie sur toile. New York, Harry N. Abrams Family Collection. Phot. Fabbri.*
© by S. P. A. D. E. M., Paris, 1983.

Dragon Lady

Dans un verre à mélange garni de glace, verser :
— 1 mesure 1/2 de rhum blanc ;
— 2 mesures de jus d'orange ;
— 1/4 de mesure de sirop de grenadine ;
— 1 trait de curaçao.

Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre tumbler de 25 cl et ajouter deux cubes de glace. Décorer d'une tranche d'orange et d'une cerise confite.

El Conquistador

[préparation pour 2 personnes]
Verser dans un mélangeur électrique, avec de la glace pilée :
— 1 mesure de rhum à 75° ;
— 1 mesure 1/2 de rhum ordinaire ;
— 1/2 mesure de triple-sec ;
— 1/2 mesure de lait de coco ;
— 1/2 mesure de Mai Tai Mix* ;
— 1/2 mesure de jus de citron ;
— 2 traits d'Angostura bitters.

Bien mélanger et verser dans deux verres de 33 cl. Décorer d'une tranche d'orange et d'une cerise confite. Servir avec une paille.
* V. *Cocktails sans alcool.*

El Jardinero

Verser dans un shaker rempli à moitié de cubes de glace :
— 1/2 mesure de jus de citron vert ;
— 1 mesure 1/2 de rhum blanc ;
— 1 mesure de sambuca.

Bien agiter. Passer dans un verre* *(voir page 48).* Décorer d'un parasol en papier et servir avec des pailles.



El Jardinero, *cocktail à base de rhum.*
Phot. Studio Boré.

**On peut servir ce cocktail dans un concombre creusé.*

El Pepino

Couper une courge en deux et évider l'une des moitiés afin d'en faire un récipient. Verser dans un verre à mélange, avec de la glace :

— 1 mesure de rhum ambré ;
— 1/2 mesure de triple-sec ;
— 1 mesure 1/2 de jus d'orange ;
— 1 mesure 1/2 de jus d'ananas ;
— 1 trait de sirop de grenadine.

Bien mélanger à la cuillère. Verser dans la courge. Décorer de fleurs tropicales et d'un parasol en papier. Servir avec des pailles.

El Presidente
(« le Président »)

Verser dans un verre à mélange, avec quelques glaçons :

— 1 mesure de rhum blanc ;
— 1/2 mesure de vermouth blanc sec (Noilly Prat, Martini dry, Cinzano, etc.) ;
— 1 cuillerée à café de sirop de grenadine ;
— 1 trait de curaçao (Cointreau, triple-sec, etc.).

Bien mélanger. Passer dans un verre à cocktail.

El Zorzal

Verser dans un shaker rempli à moitié de cubes de glace :

— 1 mesure de rhum blanc ;
— 1 mesure d'anisette ;
— 2 mesures de jus d'orange ;
— 1 trait de grenadine.

Frapper et passer dans un verre garni de cubes de glace. Décorer d'une tranche d'orange, d'un morceau d'ananas et d'une cerise confite.

Estoril 81

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :

— 6/10 de rhum Bacardi ;
— 1/10 d'Amaretto di Sarronno ;
— 2/10 de jus de citron ;
— 1/10 de sirop d'orgeat.

Frapper, passer dans un verre tumbler, allonger d'eau gazeuse. Décorer d'une tranche de citron.

Louis Grandi, Monte-Carlo. ABF, France.

Fiesta

Verser dans un verre à mélange, avec de la glace pilée :

— 1 mesure 1/4 de rhum blanc ;
— 1/4 de mesure de Cointreau ;
— 1/2 mesure de jus de citron pressé ;
— 1 cuillerée à café de sucre en poudre ;
— 1 cuillerée à café de sirop de grenadine.

Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre tulipe — ou gobelet (33 cl). Allonger de Seven Up (ou d'eau gazeuse).

Décorer d'une spirale de zeste de citron, d'un parasol en papier et d'une petite poupée en papier.

Fiesta Cocktail

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :

— 1 mesure de rhum blanc ;
— 1/2 mesure de calvados ;
— 1/2 mesure de vermouth blanc sec (Martini dry, Noilly Prat, etc.).

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Flamboyan

Verser dans un shaker garni de cubes de glace :

— 2 mesures de jus d'ananas ;
— 1 mesure de jus d'orange ;
— 1/4 de mesure de jus de citron vert ;
— 1 mesure 1/2 de crème de coco ;
— 1 mesure 1/2 de rhum ambré ;
— 1 trait de grenadine.

Bien agiter et passer dans un verre tumbler de 33 cl. Décorer d'un morceau d'ananas. Servir avec une paille.

Frozen Daïquiri

Dans le vase d'un mélangeur électrique, avec quelques cuillerées de glace pilée, verser :
— 1 mesure de rhum blanc ;
— 1/2 mesure de citron ;
— 1 trait de maraschino ;
— 1/2 mesure de sirop de sucre.

Mettre en marche à grande vitesse et laisser deux minutes jusqu'à l'obtention d'une consistance neigeuse. Verser dans une coupe à champagne. Décorer d'une cerise confite et d'une branche de menthe.

V. Apricot Daïquiri, Frozen Pineapple Daïquiri, Peach Daïquiri, Strawberry Daïquiri.

Frozen Mint Daïquiri

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique, avec de la glace pilée :
— 1 mesure de rhum blanc ;
— 1/2 mesure de crème de menthe blanche ;
— 1/2 mesure de jus de citron vert.

Actionner le mélangeur 10 à 20 secondes. Verser dans une coupe à champagne. Décorer d'une branche de menthe fraîche.

Frozen Pineapple Daïquiri

Disposer dans le vase d'un mélangeur électrique, avec un peu de glace pilée :
— 2 ou 3 tranches d'ananas ;
— 1/2 mesure de jus de citron vert ;
— 1 mesure de rhum blanc ;
— 1/4 de mesure de triple-sec ;
— 1 cuillerée à café de sucre.

Bien mélanger à grande vitesse afin d'obtenir une consistance crémeuse. Verser dans une coupe à champagne.

Geronimo Punch

Verser dans un shaker garni de cubes de glace :
— 1 mesure 1/2 de rhum blanc ;
— 1 mesure de jus d'ananas ;
— 1 mesure de jus d'orange ;
— 1/2 mesure de jus de citron vert ;
— 2 traits de sirop de grenadine ;
— 1 trait d'Angostura bitters.

Frapper. Passer dans un verre rempli de cubes de glace. Décorer d'une tranche d'ananas et d'une demi-tranche d'orange.

Golden Fling

Verser dans un shaker garni de cubes de glace :
— 1 mesure de rhum ambré vieux ;
— 1 mesure de liqueur Galliano ;
— 1 mesure de jus d'ananas.

Bien agiter et passer dans un verre tumbler de 25 cl. Allonger de bitter lemon (Gini). Décorer d'une fraise, d'un morceau d'ananas et d'un parasol en papier.

Golden Gate

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rhum blanc ;
— 1/5 de mesure de xérès sec (dry sherry).

Mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'un zeste de citron.

Goldie

Verser dans un shaker garni de cubes de glace :
— 3/10 de rhum Bacardi ;
— 2/10 de cherry Peter Heering ;
— 2/10 de Cointreau ;
— 3/10 de jus d'orange.

Frapper. Passer dans un verre tumbler. Allonger de soda à l'orange. Décorer d'un zeste d'orange.

Gene Takacs, Copenhague. DBL, Danemark.

Gold Time

Disposer dans un shaker rempli à moitié de cubes de glace :
— 1 mesure de rhum ;
— 1 mesure de jus d'ananas ;
— 1 jaune d'œuf ;
— 1 trait de jus de citron.

Frapper. Passer dans un verre. Décorer d'une tranche de citron et d'une cerise confite. Servir avec des pailles.

Grog

V. *Préparations chaudes.*

Havana Beach Cocktail

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rhum blanc (léger) ;
— 1 mesure de jus d'ananas ;
— 1 cuillerée à café de sucre.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.



Un Frozen Mint Daïquiri *présenté dans un verre des cristalleries de Baccarat. Phot. Studio Boré.*

Hawaiian Coffee

(froid)

[préparation pour 2 personnes]

Préparer une tasse de café noir et laisser refroidir. Lorsqu'il est froid, le verser dans le vase d'un mélangeur électrique, avec quelques cuillerées de glace pilée, et ajouter :

— 1 mesure de rhum (blanc) ;
— 2 mesures de jus d'ananas.

Bien mélanger 10 à 15 secondes. Verser sans passer dans deux verres.

Hepmaïstos

Verser dans un shaker garni de cubes de glace :

— 1 mesure de rhum Bacardi ;
— 2/3 de mesure de fraise des bois Dolfi ;
— 1 trait de jus de citron.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail, décorer de fraises des bois.

Éric Coubard, Paris. ABF, France.

Honey Suckle

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :

— 1 mesure de rhum ambré ;
— le jus d'un citron vert ;
— 1 cuillerée à café de miel liquide.

Bien frapper et passer dans un verre à cocktail.

Hot Buttered Rum

V. *Préparations chaudes.*

Indian Summer

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique, avec de la glace pilée :

— 3 mesures d'eau de noix de coco ;
— 1 mesure de crème de coco ;
— 1 mesure de rhum blanc ;
— 1 mesure de gin ;
— 1 mesure de crème fraîche.

Bien mélanger à grande vitesse pendant deux minutes. Verser dans un verre gobelet ou tumbler de 33 cl. Décorer d'un morceau de noix de coco. Servir avec des pailles.

Island Cream Grog

V. *Préparations chaudes.*

Kingston

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :

— 4/10 de rhum Bacardi ;
— 3/10 de Cointreau ;
— 1/10 de crème de banane ;
— 2/10 de jus d'ananas ;
— 1 trait de curaçao bleu.

Frapper et passer dans un verre à cocktail.

Décorer d'un citron vert.

Christian Jolly, Paris. ABF, France.

La Florida Daïquiri

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique, avec de la glace pilée :

— 1 mesure de rhum blanc léger ;
— 1 cuillerée à café de maraschino ;
— le jus d'un citron vert pressé à la main ;
— 1 cuillerée à café de sucre en poudre.

Actionner le mélangeur quelques secondes et verser (sans passer) dans une coupe à champagne.

Constante Ribalagua, restaurant La Florida, La Havane, Cuba.

Mahui Fizz

Dans un mélangeur électrique rempli au tiers de glace pilée, disposer :

— 1 œuf (blanc et jaune) ;
— 4 mesures de jus d'ananas ;
— 1 cuillerée à café de sucre ;
— 1 mesure 1/2 de rhum blanc.

Bien mélanger à grande vitesse jusqu'à formation d'une mousse onctueuse. Verser dans un verre de 33 cl et décorer avec un morceau d'ananas. Servir avec une paille.

Mai Tai

Couper un citron vert en deux et le presser à la main au-dessus d'un grand verre old fashioned dans lequel on place un peu de glace pilée. Ajouter :

— 1/2 mesure de rhum ambré de la Martinique ;
— 1/2 mesure de rhum de la Jamaïque ;
— 1/4 de mesure de curaçao ;
— 1/8 de mesure de sirop de sucre de canne ;
— 1/8 de mesure de sirop d'orgeat.

Adapter la timbale sur le verre. Frapper. Garnir d'un citron vert (utilisé pour en extraire le jus), de menthe fraîche et d'un bâtonnet garni d'un morceau de fruit.

Victor J. Bergeron (Trader Vic), États-Unis.

Manilla Sunset

Verser dans un verre à mélange garni de glace pilée :

— 3/4 de mesure de rhum blanc ;
— 3/4 de mesure de rhum ambré (Jamaïque) ;
— 1/2 mesure de liqueur de mandarine ;
— 1/2 mesure de jus d'orange.

Bien remuer à la cuillère. Passer dans un verre tumbler de 25 cl. Décorer d'une demi-tranche d'orange, d'une branche de menthe fraîche et d'un petit parasol en papier.

Maria Bonita

Verser dans un verre à mélange rempli de glace pilée :
— 3 mesures de jus d'ananas ;
— 1 mesure 1/2 de rhum blanc ;
— 1/2 mesure de Cointreau.
Bien mélanger. Passer dans un verre. Décorer d'un morceau d'ananas.

Maya

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique, avec de la glace pilée :
— 1 mesure 1/2 de rhum blanc ;
— 1/2 mesure de rhum ambré ;
— 1/4 de mesure de Cointreau ;
— 2 mesures de jus d'ananas ;
— 1 cuillerée à café de sucre.
Mettre en marche quelques instants. Passer dans un verre tropical ou gobelet de 25 cl. Décorer d'une tranche d'ananas, d'une branche de menthe fraîche et d'une cerise confite.

Mojito

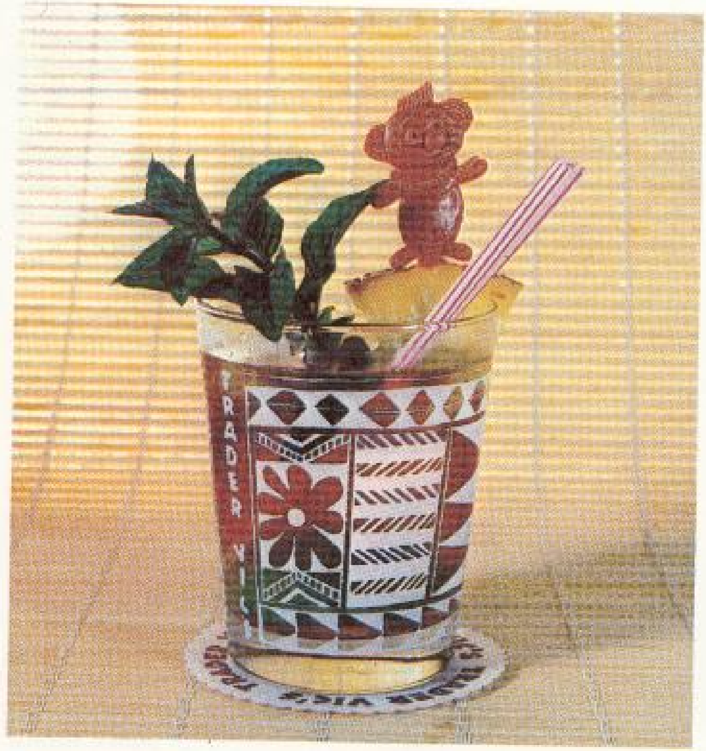
Écraser quelques feuilles de menthe fraîche dans un verre avec une cuillerée à café de sucre cristallisé fin. Ajouter :
— 2 mesures de rhum ambré ;
— 1 trait d'Angostura bitters ;
— 2 ou 3 cuillerées à soupe de glace pilée.
Bien mélanger à la cuillère. Décorer d'une tranche d'orange et d'une cerise confite.

Moomba

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure de rhum blanc ;
— 1/2 mesure de Grand Marnier ;
— 1/2 mesure de jus d'orange ;
— 1/4 de mesure de jus de citron ;
— 1 trait de sirop de grenadine.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'un zeste d'orange.

Mucaro

Verser dans un shaker garni au tiers de cubes de glace :
— 1 mesure de Tía Maria (liqueur au café) ;
— 1 mesure de rhum ambré ;
— 2 mesures de crème fraîche.
Bien agiter et passer dans un verre de 16-20 cl. Saupoudrer de cannelle en poudre et décorer d'un bâton de cannelle.



Un Mai Tai.
Phot. Studio Boré.

Not too Bad

(« Pas trop mauvais »)

Verser dans un verre à mélange, avec quelques glaçons :
— 5/10 de rhum Bacardi ;
— 3/10 de liqueur de banane ;
— 1/10 de Mandarine Impériale ;
— 1/10 de curaçao bleu.
Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'une rondelle de banane et d'une cerise confite.
Kolenick, Paris. ABF, France.

Orange Daïquiri

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique, avec de la glace pilée :
— 1 mesure 1/2 de rhum blanc ;
— 1/2 mesure de jus de citron pressé ;
— 1/2 mesure de sirop de sucre ;
— 1 mesure 1/2 de jus d'orange pressée.
Actionner le mélangeur 10 à 15 secondes. Verser dans un grand verre à cocktail ou dans une coupe à champagne.

Papaya royale

Placer dans un mélangeur électrique, avec de la glace pilée :
— 150 g de papaye épluchée et sans pépins ;
— 3 mesures de lait ;
— 1 cuillère à café de sucre ;



Un Piña Colada *servi avec un crémier de la Boutique danoise. Phot. Studio Boré.*

— 1 mesure de rhum blanc (de Porto Rico).

Bien mélanger à haute vitesse. Servir dans un verre ou dans une papaye creusée.

Peach Daïquiri

Disposer dans le vase d'un mélangeur électrique, avec 3 bonnes cuillerées à soupe de glace pilée :
— 1 mesure de rhum blanc ;
— 1/2 mesure de jus de citron pressé ;
— 1/2 mesure de liqueur de pêche ;
— 1 pêche bien mûre épluchée, sans noyau ;
— 2 traits de maraschino.

Bien mélanger à grande vitesse pendant une minute pour obtenir une consistance crémeuse. Verser sans passer dans une coupe à champagne. Décorer d'un morceau de pêche, d'une cerise confite et d'une branche de menthe fraîche.

Petit Futé (Le)

Placer dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 5/10 de rhum Saint-James Impérial blanc ;
— 2/10 de Martini dry (blanc sec) ;
— 1/10 de Martini bianco (blanc doux) ;
— 2/10 de liqueur de fruit de la passion.

Frapper. Passer dans un verre et décorer d'une spirale de citron et d'une figue confite.

Arizo Placucci, 2ᵉ prix, Rencontres d'Épinal, France, octobre 1980.

Piña Colada

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique, avec de la glace pilée :
— 1 mesure de rhum blanc ;
— 2 mesures de jus d'ananas ;
— 1/2 mesure de crème de coco (Lopez) ;
— 1/4 de mesure de crème fraîche.

Mélanger. Passer dans un verre cheminée. Décorer d'un morceau d'ananas, servir avec une paille.

Pineapple Fizz

Verser dans un verre collins de 33 cl, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rhum ambré ;
— 1 mesure 1/2 de jus d'ananas ;
— 2 traits de sirop.

Mélanger à la cuillère, allonger d'eau gazeuse. Décorer d'un morceau d'ananas et d'une cerise confite.

Planters Punch n° 1

Verser dans un verre tumbler de 33 cl garni de cubes de glace :
— 1 mesure de rhum blanc ;
— le jus d'1/2 orange ;
— le jus d'1/2 citron ;
— 1 trait de maraschino ;
— 1 trait de curaçao (triple-sec, etc.) ;
— 2 traits de jus d'ananas.

Mélanger à la cuillère, décorer d'une demi-tranche d'ananas et de deux cerises confites. Napper d'un trait de rhum ambré.

Planters Punch n° 2

Verser dans un verre tumbler de 33 cl garni de cubes de glace :
— 1 mesure de rhum ambré ;
— 1 mesure de jus de citron pressé ;
— 1 trait d'Angostura bitters ;
— 4 traits de sirop de grenadine.

Mélanger à la cuillère. Allonger d'eau gazeuse et décorer d'une tranche d'orange et d'une cerise confite.

N.B. ***On peut aussi faire un Planters Punch en remplaçant le jus de citron par une même quantité de jus d'orange et un trait de jus de citron.***

Pussy Foot n° 1

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique, avec de la glace pilée :
— 1 mesure 1/2 de rhum blanc léger ;

— 1 mesure de crème fraîche ;
— 1 mesure de jus d'ananas ;
— 1 mesure de jus de citron vert ;
— 1 mesure de jus de cerise.

Mettre en marche le mélangeur 15 à 20 secondes. Verser dans des verres cheminées. Décorer d'une tranche d'orange et d'une cerise confite.

Quarter Deck

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rhum ambré ;
— 1/2 mesure de xérès doux ;
— 1 cuillerée à café de jus de citron vert.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Rhum Alexander

V. *Alexander Baby.*

Rhum Collins

Dans un verre collins, verser :
— 1 mesure de rhum blanc ;
— 1 cuillerée à café de sirop de sucre.

Mélanger à la cuillère et ajouter le jus d'un demi-citron vert pressé à la main, puis lâcher le demi-citron dans le verre. Ajouter quelques cubes de glace et allonger d'eau gazeuse.

N.B. ***Pour un Rhum Rickey, il s'agit de la même recette sans sirop de sucre.***

Rhum Fizz

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rhum blanc ;
— le jus d'un citron ;
— 1 cuillerée à café de sucre en poudre.

Bien frapper, passer dans un verre tumbler de 25 cl. Allonger d'eau gazeuse.

Rhum Float

Remplir un verre tumbler de 25 cl aux trois quarts de glaçons, puis y verser le jus d'un demi-citron vert ainsi qu'une cuillerée à café de sucre en poudre. Allonger d'eau gazeuse, remuer délicatement à la cuillère. Napper de rhum au-dessus du verre en le versant délicatement sur le dos d'une cuillère.

Rhum Gimlet

Verser dans un grand verre à cocktail, avec un cube de glace :
— 1 mesure de rhum blanc ;
— 1/2 mesure de jus de citron vert ;
— 1 trait de sirop de sucre.

Mélanger à la cuillère, orner d'une tranche de citron vert.

Rhum orange

Verser dans un verre tumbler de 33 cl une mesure de rhum blanc. Allonger de jus d'orange pressée. Servir avec quelques cubes de glace.

Rhum Rickey

V. *Rhum Collins.*

Rhum Sour

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rhum ambré ;
— 1/2 mesure de jus de citron vert ;
— 1 trait de sirop de sucre.

Frapper et passer dans un verre à sour. Orner d'une tranche de citron.

Rhum Tonic

Verser dans un verre tumbler de 25 cl, rempli à moitié de cubes de glace, 1 mesure de rhum blanc léger. Allonger d'indian tonic. Décorer d'une ou deux tranches de citron. Mélanger délicatement à la cuillère avant de servir.

Ricoliano

Verser dans un verre garni de cubes de glace :
— 1 mesure 1/4 de rhum blanc ;
— 1/4 de mesure de Galliano ;
— 1/2 mesure de jus de citron vert ;
— 1 cuillerée à café de sucre.

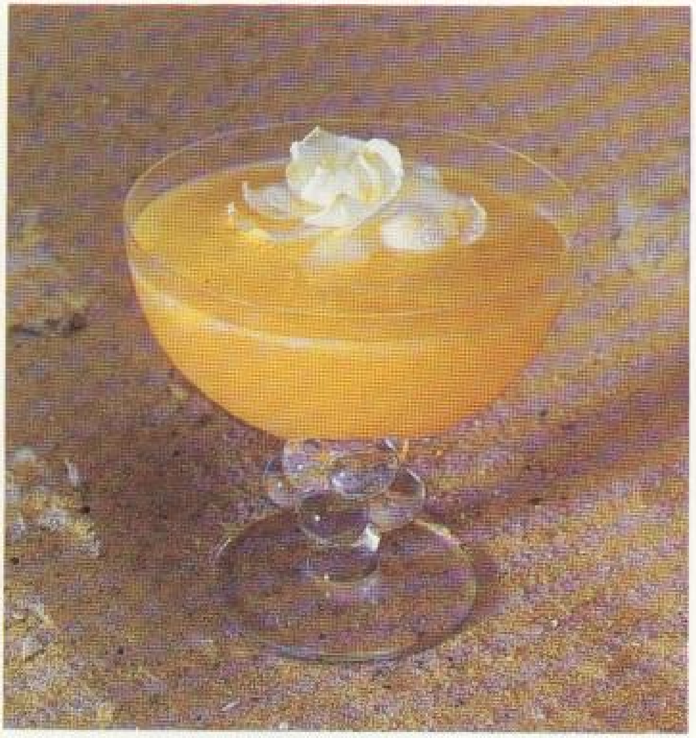
Bien mélanger à la cuillère. Allonger d'eau gazeuse. Décorer d'une demi-tranche d'orange et d'une cerise confite. Servir avec deux pailles.

Royal Coco Punch

Verser dans un shaker (ou un mélangeur électrique), avec de la glace pilée :
— 3/10 de rhum Saint-James Royal ambré ;
— 2/10 de Cointreau ;
— 2/10 de crème de cacao ;
— 3/10 de café froid ;
— 1 cuillerée de crème de noix de coco (Lopez).

Verser dans une flûte à champagne. Saupoudrer de chocolat. Décorer avec deux cerises à l'eau-de-vie et un quartier de citron vert.

M. Sestillange. 1er prix Rencontres de Nantes, juin 1981. ABF, France.



Un Scorpion *présenté dans un verre en cristal Lalique. Phot. Studio Boré.*

Affiche anonyme conçue pour la Negrita Old Nick Rum, marque créée en 1884. Musée de l'Affiche, Paris. Phot. musée de l'Affiche. « Tous droits réservés. »



San Cristobal

Verser dans un shaker garni de cubes de glace :
— 1 mesure de rhum ambré ;
— 1 mesure de jus d'orange ;
— 1 mesure de jus d'ananas ;
— 1/2 mesure de jus de citron vert ;
— 1 mesure de sirop de grenadine ;
— 1 cuillerée à café de sucre ;
— 1 trait d'Angostura bitters.

Agiter vigoureusement. Passer dans un verre avec quelques glaçons. Décorer avec une demi-tranche d'ananas et une tranche d'orange.

Scorpion

Verser dans un shaker, avec de la glace pilée :
— 1 mesure 1/4 de rhum blanc ;
— 1/4 de mesure de cognac ;
— 1 mesure de jus d'orange pressée ;
— 1 mesure de jus de citron pressé ;
— 1 trait de sirop d'orgeat.

Bien agiter. Verser dans une coupe à fruits (ou à champagne). Décorer d'une fleur de gardénia.

Shark's Tooth nº 1

(« la Dent du requin »)

Dans un verre tumbler de 33 cl (ou une chope), placer quelques cubes de glace. Presser un demi-citron vert au-dessus du verre. Ajouter :
— 1 mesure de rhum ambré ;
— 1 trait de sirop de grenadine ;
— 1 trait de sirop de sucre.

Bien mélanger à la cuillère. Allonger d'eau gazeuse. Mélanger délicatement avant de servir. On peut décorer avec une tranche de citron vert ou une branche de menthe fraîche.

Shark's Tooth nº 2

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rhum ambré ;
— 1 cuillerée à café de jus de citron ;
— 1 cuillerée à café de vermouth blanc sec ;
— 1 cuillerée à café de jus de fruit de la passion ;
— 1 cuillerée à café de Sloe gin ;
— 1 trait d'Angostura bitters.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Sir Walter

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure de rhum blanc léger ;
— 1/2 mesure de brandy (cognac, etc.) ;
— 1 cuillerée à café de curaçao ;
— 1 cuillerée à café de jus de citron ;
— 1 cuillerée à café de sirop de grenadine.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Slim and Trim

Couper un pamplemousse aux trois quarts de sa hauteur et enlever la pulpe. La presser afin d'en retirer le jus. Verser dans le shaker, garni de cubes de glace :
— 4 mesures de jus de pamplemousse frais ;
— 1 mesure 1/2 de rhum blanc ;
— 1 morceau de saccharine.

Bien agiter. Passer dans le pamplemousse évidé. Servir avec deux pailles.

Sol y Sombra

[préparation pour 2 personnes]

Couper le haut d'un petit ananas et retirer à la cuillère la pulpe du fruit. La passer afin d'en retirer le jus. Verser dans un shaker avec de la glace pilée :
— 1 mesure de rhum ambré ;
— 1/2 mesure de rhum blanc ;
— 1 mesure 1/2 d'apricot brandy ;
— 2 mesures de jus d'ananas ;
— le jus d'1/2 citron ;
— 2 traits d'Angostura bitters.

Bien agiter et verser tel dans l'ananas. Remettre le haut de l'ananas où on aura

soin de faire un trou pour y passer une paille. Décorer d'un parasol en papier et servir dans un bol rempli de glace pilée.

Strawberry Daïquiri

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique, avec quelques cuillerées de glace pilée :
— 1 mesure de rhum blanc ;
— 1/2 mesure de jus de citron pressé ;
— 3/4 de mesure de liqueur de fraise (ou sirop de fraise) ;
— 5 ou 6 belles fraises équeutées.

Actionner le mélangeur à grande vitesse pendant une minute environ afin d'obtenir une consistance crémeuse. Verser sans passer dans une coupe à champagne. Décorer d'une fraise et d'une tranche de citron.

Summertime

Verser dans un verre collins :
— 1 mesure 1/4 de rhum blanc ;
— 1/4 de mesure de rhum ambré ;
— 1 mesure de jus d'ananas ;
— 1 mesure de jus d'orange ;
— 1/2 mesure de jus de citron ;
— 1 trait de sirop de grenadine.

Ajouter de la glace pilée et mélanger à la cuillère. Décorer de fruits frais et d'une branche de menthe fraîche. Servir avec des pailles et un mélangeur.

Sunset

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de sirop de sucre ;
— 3 mesures de punch aux fruits ;
— 1/2 mesure de jus de citron vert ;
— 1 mesure 1/2 de rhum ambré ;
— 1/2 mesure d'apricot brandy.

Bien agiter. Passer dans un verre 33 cl.

Surfing

Verser dans un shaker rempli de cubes de glace :
— 1/2 mesure de rhum Saint-James Royal ambré ;
— 1/2 mesure de liqueur d'abricot ;
— 1 jaune d'œuf ;
— 1 trait de sirop de sucre.

Frapper, passer dans un verre à cocktail. Saupoudrer de noix de muscade râpée.
Yves Morinière, 3e prix Rencontres de Nantes, 1981. ABF, France.

Sylvia

Verser dans un shaker, préalablement garni de cubes de glace :
— 2/10 de rhum Bacardi ;
— 2/10 de Grand Marnier ;
— 2/10 de jus d'ananas ;
— 4/10 de jus d'orange ;
— 3 traits de grenadine ;
— 1 jaune d'œuf.

Frapper. Passer dans un verre tumbler. Décorer d'une tranche d'ananas et de cerises confites.
Martii Hämäläinen, Helsinki, FBSK, Finlande.

Tip Lady Daïquiri

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique :
— 1 mesure de rhum blanc léger ;
— 3/4 de mesure de jus de citron ;
— 1/2 mesure de citron vert ;
— 1 cuillerée à café de sucre en poudre ;
— 3 cuillerées à soupe de glace pilée.

Actionner le mélangeur pendant 10 secondes. Verser sans passer dans un verre 33 cl. Décorer d'un morceau de pêche.

Tom and Jerry

V. *Préparations chaudes.*

Trapiche cocktail

Verser dans un verre à mélange garni de cubes de glace :
— 2 mesures de rhum ;
— 3 mesures de sirop Trapiche* ;
— 1 trait de citron vert.

Mélanger à la cuillère. Passer dans un verre et décorer d'un morceau de canne à sucre. Servir avec des pailles.

* V. *Cocktails et boissons sans alcool.*

Tropical Itch

(« Démangeaison tropicale »)

Verser dans un shaker rempli au tiers de cubes de glace :
— 1 mesure de rhum blanc ;
— 1 mesure de rhum ambré ;
— 1 mesure de vodka ;
— 1 mesure de Grand Marnier ;
— 1/4 de mesure de citron vert pressé ;
— 4 mesures de jus de mangue.

Bien agiter. Remplir un grand verre à long col au tiers de glace pilée. Placer le mélange et le verser dans le verre. Bien agiter à la cuillère. Décorer d'une tranche d'orange, d'un quartier de citron vert, d'une cerise confite et d'une branche de menthe. Servir avec deux pailles et un gratte-dos.

Tropical Kiss

(« Baiser tropical »)

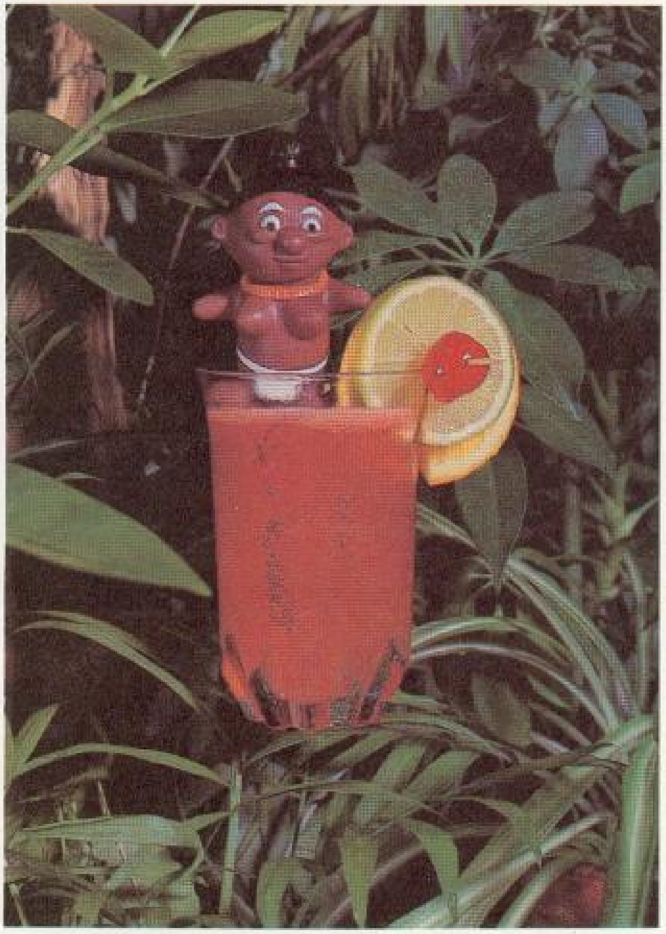
Découper le haut d'un petit ananas frais et retirer à la cuillère la pulpe du fruit. Presser la pulpe afin d'en retirer le jus. Verser dans un shaker garni de glace :



Un Tropical Itch. *Phot. Studio Boré.*

— 1 mesure de rhum blanc ;
— 1 mesure de maraschino ;
— 3 mesures de jus d'ananas ;
— 2 traits de sirop de grenadine.

Bien agiter. Passer dans l'ananas. Décorer d'une cerise confite et d'une branche de menthe fraîche. Servir avec des pailles.



Un Zombie.
Phot. Studio Boré.

Tropical Mimosa

Verser dans une flûte à champagne :
— 3 mesures de jus d'orange ;
— 1 trait de sirop de grenadine ;
— 1 mesure de rhum blanc.

Mélanger à la cuillère, puis allonger de champagne. Décorer d'une pelure d'orange en spirale.

Tropic of Capricorn

Verser dans un shaker, avec de la glace pilée :
— 1 mesure 1/2 de rhum blanc léger (Bacardi) ;
— 3/4 de mesure de crème de cacao ;
— 4 mesures de jus d'orange ;
— 1 blanc d'œuf.

Page ci-contre : un Tropical Kiss.
Phot. Studio Boré.

Bien agiter. Verser dans un verre tumbler et ajouter sur le dessus un trait de curaçao bleu. Décorer de deux cerises confites, de deux pailles, d'un parasol de papier et d'un fouet à champagne.

Verveine créole

V. *Préparations chaudes.*

Waratam

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure 1/2 de rhum blanc ;
— 3/4 de mesure de vermouth blanc sec ;
— 4 traits de sirop de grenadine.

Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre tulipe (ou gobelet) de 12 cl. Décorer d'une tranche de citron.

Waterloo

Verser dans un verre gobelet de 25 cl, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rhum blanc ;
— 3 mesures de jus d'orange pressée.

Bien mélanger, puis verser délicatement 1/2 mesure de liqueur de mandarine au-dessus du verre. Servir sans mélanger.

White Witch

(« Sorcière blanche »)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rhum blanc ;
— 1/2 mesure de crème de cacao incolore ;
— 1/2 mesure de Cointreau ;
— le jus d'un demi-citron vert.

Frapper. Passer dans un verre tumbler rempli de quelques cubes de glace. Allonger d'eau gazeuse. Remuer à la cuillère. Décorer d'une branche de menthe fraîche et d'une tranche de citron vert.

Zombie

Verser dans un verre de 25 cl rempli à moitié de glace pilée :
— 1,5 cl de rhum blanc ;
— 2 cl de rhum ambré ;
— 2 cl de jus de citron pressé ;
— 3 cl de jus d'orange pressée ;
— 1 trait de jus de limette (citron vert) ;
— 0,5 cl de crème de noyau ;
— 0,5 cl de Grand Marnier ;
— 1 trait de grenadine.

Décorer d'une branche de menthe fraîche, d'une tranche d'orange et d'une tranche de citron à cheval sur le verre, d'une cerise confite sur un bâtonnet et d'un mélangeur. Servir avec deux pailles.



Cocktails à base de gin

Originaire du nord de l'Europe, en particulier de Hollande où il fut mis au point vers la fin du XVI^e^ siècle, le *genever* (ou *hollands*) trouva sa terre de prédilection en Angleterre. Il y devint la drogue de la misère du prolétariat urbain aux XVIII^e^ et XIX^e^ siècles et fut responsable de la déchéance de nombreuses familles, comme le montre si bien Hogarth dans l'une de ses gravures (1751). Il fallut, en fait, attendre le début du XX^e^ siècle pour que le *gin* prît rang d'alcool acceptable. Alcool de grain (ou d'autres matières premières), aromatisé aux baies de genièvre et à la coriandre, il est aujourd'hui l'élément essentiel de nombreux cocktails et est reconnu de par le monde.

Il existe de nombreux types de gins, dont les qualités dépendent de la provenance et du mode d'élaboration. Le meilleur, de l'avis des amateurs, reste le *London dry gin*, un alcool de grain doux, sec et franc de goût. Mais l'Angleterre produit aussi un gin plus aromatisé, le *Plymouth gin*, fabriqué dans la ville de Plymouth et moins connu que le London dry. Il existe en Hollande un gin réputé, le *genever Holland*, plus riche, très aromatisé, et qui convient moins bien aux cocktails. Quant à la France, elle fabrique également, dans le Nord, un *alcool de genièvre* (Loos, Wambrechies, Persyn) que, traditionnellement, on boit glacé, pour accompagner la bière.

Des mariages heureux.

— 1. *Gin-vermouth.* Mélangé au vermouth, le gin se civilise. Il s'adoucit et

	GIN	VERMOUTH BLANC SEC	VERMOUTH ROUGE	ANGOSTURA BITTERS	CAMPARI	PERNOD	LIQUEUR A L'ORANGE	CHERRY BRANDY	CAMOMILLE	FERNET-BRANCA
MARTINI DRY	●	●								
GIBSON	●	●								
MARTINI (MEDIUM DRY)	●	●	●							
MARTINI (SPÉCIAL DRY)	●	●				●				
PERFECT MARTINI	●	●	●	●						
DU BARRY COCKTAIL	●	●		●		●				
CARDINALE	●	●			●					
KISS IN THE DARK	●	●						●		
ROSE	●	●						●		
PALL MALL	●	●	●	●	●					
ALFONSO	●	●	●				●			
CAMILLA COCKTAIL	●	●	●						●	
GIN AND IT	●		●							
ARTILLERY	●		●	●						
CLUB MARTINI	●		●							
FERNET BRANCA COCKTAIL	●		●							●
MARTINI (SWEET)	●		●							
NEGRONI	●		●		●					

	GIN	JUS D'ORANGE	ANGOSTURA BITTERS	VERMOUTH ROUGE	JUS DE CITRON	VERMOUTH BLANC SEC	LIQUEUR A L'ORANGE	ADVOCAAT	CAMPARI	ŒUF	GLACE	CURAÇAO BLEU	JUS DE FRUIT DE LA PASSION	JUS D'ANANAS	LAIT DE COCO	SUCRE
ORANGE BLOSSOM	●	●														
ABBEY	●	●	●													
ABBEY COCKTAIL	●	●	●	●												
AMSTERDAM	●	●	●				●									
ANTS IN THE PANTS	●			●	●		●									
APPENDICITE	●				●		●			●						
BARRIER REEF	●		●				●				●	●				
BLUE BOTTLE	●											●	●			
BLUE JACKET	●		●									●				
BRONX	●	●		●		●										
BRONX DRY	●	●				●										
BRONX GOLDEN	●	●		●		●				●						
BRONX SILVER	●	●		●						●						
ROADSTER	●	●					●									
GOLDEN SCREW	●	●	●													
GOLDEN SLIPPER	●	●						●		●						●
EL GRANDE	●				●		●					●		●	●	
GRANATA COCKTAIL	●						●		●							
JULIANA BLUE	●				●		●					●		●	●	
RED LION	●	●			●		●									

s'associe intimement aux parfums amers des vins aromatisés (v. *tableau, page précédente, à gauche*).

— 2. *Gin-orange.* L'orange, en jus ou en liqueur, s'entend si bien avec le gin que l'on a même créé un Martini orange : le *Bronx* (v. *tableau, page précédente, à droite*).

— 3. *Gin-citron.* Comme tous les alcools de base des cocktails, le gin n'échappe pas à la tradition du mélange avec du jus de citron. Si le cocktail le plus connu est le *Gin Fizz*, il existe de nombreuses variantes (v. *tableau, ci-dessous*).

Abbey

Verser dans un shaker garni de cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1 mesure de jus d'orange ;
— 1 trait d'Angostura bitters.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail, décorer d'une cerise confite.

Abbey Cocktail

Verser dans un shaker garni de cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de vermouth rouge ;
— 1/2 mesure de jus d'orange ;
— 1 trait d'Angostura bitters.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail, décorer d'une cerise confite.

Acacia

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de Bénédictine.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.



Affiche réalisée pour la firme Martini et Rossi, productrice du vermouth le plus réputé dans le monde.
Phot. Fiore.

	GIN	JUS DE CITRON	SUCRE / SIROP	MIEL	SIROP DE GRENADINE	JUS D'ORANGE	BLANC D'ŒUF	JUS DE FRUIT DE LA PASSION	EAU GAZEUSE	PARFAIT AMOUR	SIROP DE FRAMBOISE	LIQUEUR DE FRAMBOISE	LIQUEUR DE MENTHE	ANGOSTURA BITTERS	CURAÇAO BLEU	JAUNE D'ŒUF	MARASCHINO	CHERRY BRANDY
GIMLET	●	●	●															
GIN FIZZ	●	●	●						●									
GIN SLING	●	●	●			●			●									●
BEE'S KNEES	●	●		●														
CLOVER CLUB	●	●			●		○											
FALLEN ANGEL	●	●											●	●				
GIN TROPICAL	●	●				●		●	●						●			
GOLDEN FIZZ	●	●	●						●							●		
JOHN COLLINS	●	●	●						●					●				
KANGAROO JUMP	●	●	●						●				●		●		●	
PHŒNIX GIN SLING	●	●	●						●									●
PINK LADY	●	●			●		○											
ROYAL CLOVER CLUB	●	●			●											●		
DRAKKAR	●	●					○					●						
ALBERMARLE FIZZ	●	●	●						●		●							
CLOUD BURST	●	●				●			●	●								
ROYAL FIZZ	●	●	●				○		●							●		
SILVER FIZZ	●	●	●				○		●									
TOM COLLINS	●	●	●						●					●				



Affiche de Grün pour le Bitter Angostura. Bibl. Forney, Paris. Phot. L. L. © by S. P. A. D. E. M.

After One

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1/4 de gin Gordon's ;
— 1/4 de Galliano ;
— 1/4 de Martini rosso ;
— 1/4 de Campari.

Bien frapper. Passer dans un verre à cocktail. Servir avec une cerise confite et un zeste d'orange.

Reinhold Husar Los Angeles, 1973. OBU, Autriche.

Al

Verser dans un shaker garni de cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de Grand Marnier ;
— 1 trait de jus de citron ;
— 1 trait de sirop de grenadine.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'un zeste de citron.

Alaska

Verser dans un verre à mélange, avec quelques glaçons :
— 1 mesure de gin ;
— 1/3 de mesure de Chartreuse jaune ;
— 1 ou 2 traits d'Angostura bitters.

Bien mélanger à la cuillère et passer dans un verre à cocktail.

Albermarle Fizz

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— le jus d'1/2 citron ;
— 2 traits de sirop de framboise ;
— 1/2 cuillerée à café de sucre.

Bien remuer à la cuillère. Passer dans un verre tumbler de 25 cl. Allonger d'eau gazeuse et ajouter quelques cubes de glace.

Alcudia

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin Beefeater ;
— 1/2 mesure de Galliano ;
— 1/2 mesure de crème de banane Bols ;
— 1/2 mesure de jus de pamplemousse.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'un zeste de pamplemousse.

DBL, Danemark, 1972.

Alfonso

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de vermouth blanc sec ;
— 1/2 mesure de Grand Marnier ;
— 2 traits de vermouth rouge.

Frapper. Passer dans un grand verre à cocktail. Ajouter 2 ou 3 cubes de glace.

Allen

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de maraschino ;
— 1 trait de jus de citron.

Bien mélanger à la cuillère et passer dans un verre à cocktail.

Amber Dream

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de vermouth rouge ;
— 2 traits de Chartreuse jaune ;
— 1 trait d'Angostura bitters.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.
N.B. ***On peut augmenter la proportion de Chartreuse selon le goût.***

American Fizz

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1 mesure de cognac ;
— 1 mesure de jus de citron pressé ;
— 1 cuillerée à café de sucre en poudre ;
— 1 trait de sirop de grenadine.

Frapper. Passer dans un verre collins de 33 cl. Ajouter quelques cubes de glace. Allonger d'eau gazeuse. Décorer d'une tranche de citron vert à cheval au bord du verre.

Amsterdam

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de Hollands Genever (genièvre de Hollande) ;
— 1/2 mesure de Cointreau ;
— 1/2 mesure de jus d'orange ;
— 2 ou 3 traits d'Angostura bitters.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Ants in the Pants

(« Fourmis dans la culotte »)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de Grand Marnier ;
— 1/2 mesure de vermouth rouge ;
— 1 trait de jus de citron.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail et agrémenter d'un zeste de citron.

Appendicite

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/4 de mesure de curaçao (ou triple-sec) ;
— 1/4 de mesure de jus de citron ;
— 1 œuf entier.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Artillery

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de vermouth rouge ;
— 2 traits d'Angostura bitters.

Frapper. Passer dans un grand verre à cocktail. Ajouter un ou deux cubes de glace. Agrémenter d'un zeste de citron.

Barrier Reef

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique :
— 1 mesure de gin ;
— 3/4 de mesure de Cointreau ;
— 1 trait d'Angostura bitters ;
— 1 boule de glace (vanille ou autre).

Actionner le mélangeur plusieurs secondes. Verser sans passer dans une coupe à champagne. Arroser de curaçao bleu sur le dessus du verre.

Bartender

Verser dans un verre à mélange, avec quelques glaçons :
— 1/2 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de xérès ;
— 1/2 mesure de vermouth blanc sec ;
— 1/2 mesure de Dubonnet ;
— 1 trait de Grand Marnier.

Mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail.

Affiche dessinée pour le curaçao Marnier à l'occasion de l'Exposition universelle de 1889. Doc. Grand Marnier.



Un Bronx *servi dans un verre Habitat.*
Phot. Studio Boré.



Bee's Knees

Verser dans un shaker, avec de la glace pilée :
— 1 mesure de gin ;
— 1 mesure de jus de citron ;
— 1 cuillerée à café de miel liquide.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Bermuda Rose Cocktail

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/2 mesure d'apricot brandy ;
— 2 traits de sirop de grenadine.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Bermudian Cocktail

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/3 de mesure d'apricot brandy ;
— 1/3 de mesure de sirop de grenadine ;
— 1 cuillère à café de jus de citron ;
— une cuillère à café de sucre en poudre.
Bien frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Blue Bottle

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de curaçao bleu ;
— 1/2 mesure de jus de fruit de la passion.
Bien mélanger et passer dans un verre à cocktail.

Blue jacket

Verser dans un verre à mélange, avec quelques glaçons :
— 1 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de curaçao bleu ;
— 1 trait d'Angostura bitters.
Bien mélanger et passer dans un verre à cocktail.

Bronx

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de jus d'orange ;
— 1 trait de vermouth blanc sec ;
— 1 trait de vermouth rouge.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.
N.B. ***V. variantes de ce cocktail, Bronx Dry, Bronx Golden, Bronx Silver.***

Bronx Dry

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1 mesure de jus d'orange ;
— 1 trait de vermouth blanc sec.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Bronx Golden

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de jus d'orange ;
— 1 trait de vermouth blanc sec ;
— 1 trait de vermouth rouge ;
— 1 jaune d'œuf.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Bronx Silver

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de vermouth rouge ;
— 2 traits de jus d'orange ;
— 1/2 blanc d'œuf.
Bien frapper. Passer dans un verre à cocktail. Saupoudrer de noix de muscade râpée.
N.B. ***Pour un cocktail plus sec, on peut remplacer le vermouth rouge par un vermouth blanc sec.***

Byrrh spécial

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1 mesure de Byrrh.
Mélanger. Passer dans un verre à cocktail.

Café de Paris

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1 cuillerée à café de crème fraîche ;
— 1 cuillerée à café de Pernod ;
— 1 blanc d'œuf.
Frapper énergiquement. Passer dans un verre à cocktail et ajouter un cube de glace.

Camilla Cocktail

[préparation pour 4 personnes]
Faire infuser deux sachets de camomille dans 15 cl d'eau bouillante. Laisser refroidir et enlever les sachets.
Verser dans un shaker, préalablement garni au tiers de cubes de glace :

— l'infusion refroidie ;
— 4 mesures de gin ;
— 1 trait de vermouth blanc sec ;
— 1 trait de vermouth rouge.

Bien agiter. Passer dans des grands verres à cocktail en décorant d'une olive verte au fond de chacun.

Caramba

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 4/10 de gin Gordon's ;
— 1/10 de Peter Heering (cherry-brandy) ;
— 1/10 de liqueur de framboise ;
— 2/10 de jus d'ananas ;
— 2/10 de jus de pamplemousse.

Frapper. Passer dans un verre ballon. Décorer d'un zeste de pamplemousse et d'une cerise à l'eau-de-vie.
Marty Soskin, Paris. ABF, France.

Cardinale

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure 1/2 de gin ;
— 1/4 de mesure de vermouth blanc sec ;
— 1 trait de Campari.

Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'un zeste de citron.

Carin

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de Dubonnet ;
— 1/2 mesure de liqueur de mandarine.

Mélanger à la cuillère, passer dans un verre à cocktail. Décorer d'un zeste de citron.
Georges Kuypers, International Cocktail Competition, 1958. UBB, Belgique.

Caruso

Verser dans un verre à mélange, avec quelques glaçons :
— 1/2 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de vermouth blanc sec ;
— 1/2 mesure de crème de menthe verte.

Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail.

Casino

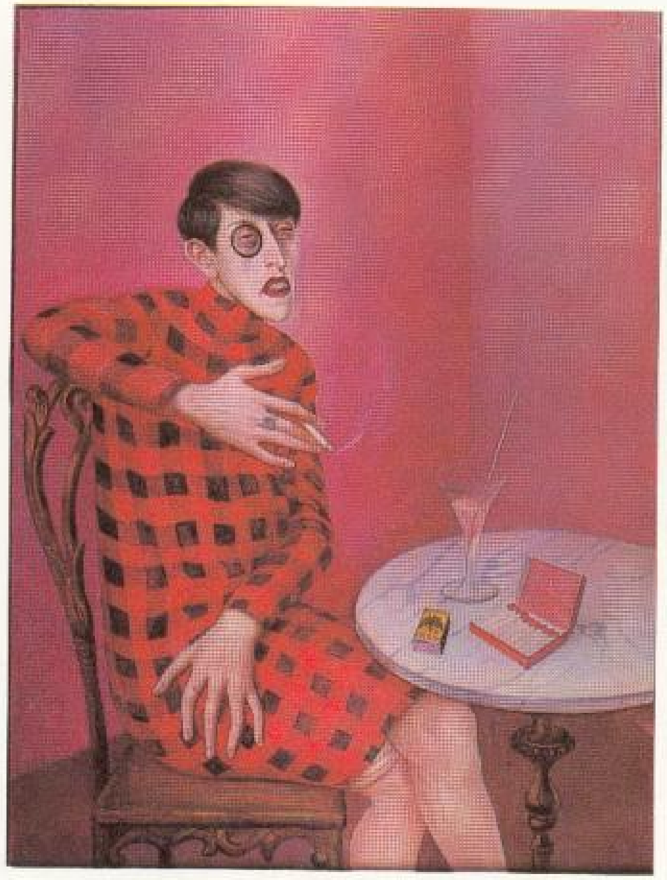
Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de maraschino ;
— 1/2 mesure de jus de citron ;
— 1 trait d'Angostura bitters.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail. Agrémenter d'une cerise confite.

Claridge Cocktail

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de vermouth blanc sec ;
— 1/4 de mesure d'apricot brandy ;
— 1/4 de mesure de Cointreau.

Bien mélanger et passer dans un verre à cocktail.



Otto Dix,
Portrait de
Silvia von Harden,
huile sur bois, 1926.
Musée national d'Art moderne, Paris.
Phot. Lauros-Giraudon.

Cloud Burst

Verser dans un shaker, avec des cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 3/4 de mesure de crème de noyau ;
— le jus d'1/2 citron ;
— le jus d'1/2 citron vert (limette) ;
— 1 trait de blanc d'œuf.

Bien agiter et passer dans un verre tumbler de 33 cl. Allonger de soda (eau gazeuse). Ajouter quelques cubes de glace, puis verser 1/4 de mesure de Parfait Amour.

Décorer d'une tranche de citron et d'un parasol en papier. Servir avec des pailles.

Clover Club

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure 1/2 de gin ;
— 1/2 mesure de sirop de grenadine ;
— le jus d'1/2 citron ;
— 1 blanc d'œuf.

Bien agiter. Passer dans un verre à cocktail ou dans un verre ballon.

Clover Leaf

La recette est similaire à la précédente, mais on agrémente le verre d'une branche de menthe fraîche.

Club Martini

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de Martini rouge (ou autre vermouth rouge).

Mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'une olive.

N.B. ***Recette similaire à celle du Gin and It avec une olive au lieu d'une cerise.***

Collins

V. *John Collins, Tom Collins.*

Conca d'Ora

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin Gordon's ;
— 1/5 de mesure de Peter Heering (cherry-brandy) ;
— 1/5 de mesure de triple-sec (Cointreau) ;
— 1/5 de mesure de maraschino.

Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail ou dans un verre ballon.
Giuseppe Neri, International Cocktail Competition, Amsterdam, 1955. AIBES, Italie.

Corpse Reviver n° 2

Verser dans un shaker garni de cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1 mesure de Cointreau ;
— 1 mesure de quinquina ;
— 1 mesure de jus de citron.

Bien frapper et passer dans un verre à cocktail.

Cross Bow

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de crème de cacao ;
— 1/2 mesure de Cointreau.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.
J. L. Evans, All Canadian Cocktail Competition, 1962. BAC, Canada.

Deep Valley

Disposer 3 ou 4 cubes de glace dans un verre cheminée de 33 cl et verser :
— 1 mesure de gin ;
— 1 mesure de curaçao bleu ;
— 1 mesure 1/2 de jus d'ananas ;
— 2 traits de jus de citron.

Allonger d'eau gazeuse. Bien remuer à la cuillère. Décorer d'une longue spirale de zeste de citron et d'une cerise confite.

Dempsey Cocktail

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1 mesure de calvados ;
— 2 traits de Pernod ;
— 2 traits de sirop de grenadine.

Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Ajouter un cube de glace.

D.O.M. Cocktail

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/4 de mesure de Bénédictine ;
— 1/4 de mesure de jus d'orange.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Drakkar

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin Tanqueray ;
— 1/2 mesure de liqueur de framboise ;
— 2 traits de jus de citron ;
— 1 trait de blanc d'œuf.

Frapper, passer dans un verre à cocktail. Décorer d'une framboise.
Bernard Corno, Paris. ABF, France.

Dry Martini

V. *Martini.*

Du Barry Cocktail

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de vermouth blanc sec ;
— 1/2 cuillerée à café de Pernod ;

— 1 ou 2 traits d'Angostura bitters.
Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'une demi-tranche d'orange.

Dubonnet Cocktail

Verser dans un verre à mélange, avec quelques glaçons :
— 1 mesure de gin ;
— 1 mesure de Dubonnet rouge.
Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'un zeste de citron.

N.B. ***Il existe de nombreuses variantes : on peut, en effet, ajouter un trait d'Angostura bitters (ou de vermouth blanc sec), ou 2 traits de maraschino.***

Fallen Angel

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1 mesure de jus de citron ;
— 1/2 cuillerée à café de crème de menthe blanche ;
— 1 trait d'Angostura bitters.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Fernet-Branca Cocktail

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de vermouth rouge ;
— 1/2 mesure de Fernet-Branca.
Bien mélanger. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'une cerise confite.

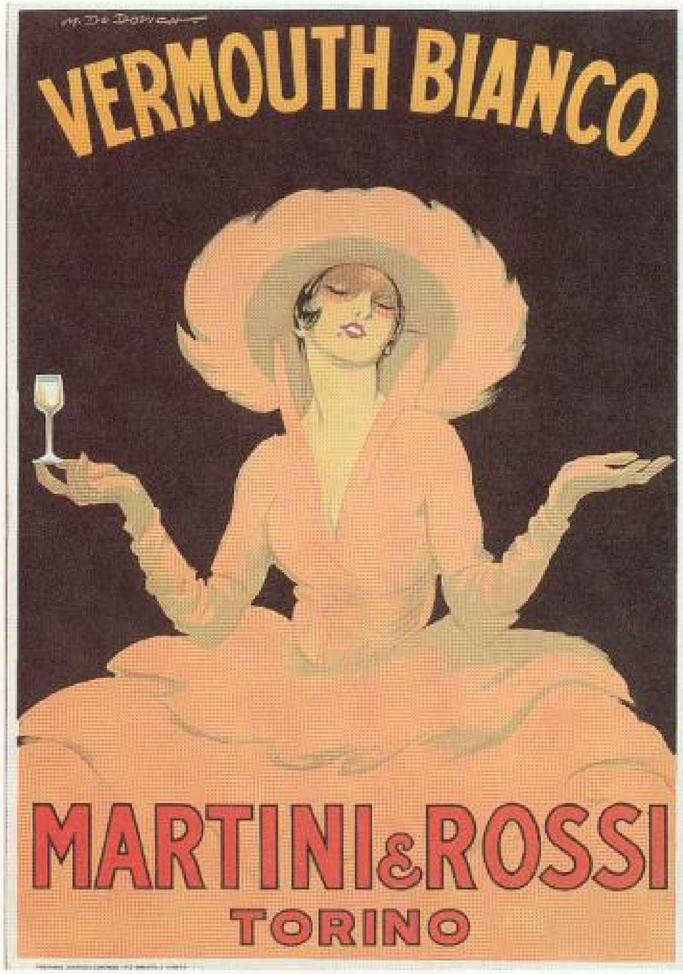
Gato

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique, avec un verre de glace pilée :
— 1 mesure de gin ;
— 6 fraises ;
— 1 cuillerée à café de sucre en poudre.
Actionner le mélangeur. Passer dans une coupe à champagne. Décorer d'une fraise.

Gibson

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure 1/2 de gin ;
— 1 trait de vermouth blanc sec.
Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Ajouter un petit oignon au vinaigre.

N.B. ***C'est là une variante plus sèche du Martini Dry, une façon élégante de boire du gin pur (ou presque).***



Affiche de M. Dudovich pour le vermouth bianco de Martini et Rossi (Turin). Phot. Larousse.

Gimlet

Verser dans un verre à mélange, avec quelques glaçons :
— 1 mesure 1/2 de gin ;
— 1/2 mesure de jus de citron vert ;
— 1 cuillerée à café de sirop de sucre.
Bien mélanger. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'une demi-tranche de citron vert.

N.B. ***On peut ajouter un peu d'eau gazeuse au moment de servir.***

Gin and Bitters

Verser un trait d'Angostura bitters au fond d'un verre à cocktail. Bien mouiller les parois du verre et jeter le surplus de bitters. Verser le gin dans le verre. Servir avec une carafe d'eau plate à côté, et quelques oignons au vinaigre piqués sur des bâtonnets dans une soucoupe.

N.B. ***Le Gin and Bitters se sert traditionnellement tel quel (straight), mais il est également possible de le servir sur de la glace (on the rocks).***



Un Gin Fizz présenté dans un verre en cristal Lalique. Phot. Studio Boré.

Gin and It

Verser dans un verre à mélange rempli de cubes de glace :
— 1 mesure 1/2 de gin ;
— 1/2 mesure de vermouth rouge.

Bien remuer à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'une cerise confite.

N.B. ***Cette recette est similaire à celle du Club Martini, avec une cerise au lieu d'une olive.***

Gin and Tonic

Verser dans un verre collins de 25 ou 33 cl :
— 1 mesure 1/2 de gin ;
— quelques cubes de glace.

Allonger d'indian tonic. Ajouter une tranche de citron. Remuer délicatement avant de servir.

N. B. ***On peut aussi ajouter le jus d'un demi-citron et remplacer le citron jaune par du citron vert.***

Gin Fizz

Verser dans le shaker garni de cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de jus de citron ;
— 1/2 mesure de sirop de sucre.

Bien agiter. Passer dans un verre collins rempli de cubes de glace. Allonger d'eau gazeuse (soda). Décorer d'une tranche de citron piquée sur un bâtonnet avec deux cerises confites.

Gin Sling

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure 1/2 de gin ;
— 1 cuillerée à café de sucre en poudre ;
— 1 mesure 1/2 de jus de citron ;
— 1 cuillerée à café de jus d'orange.

Bien agiter. Passer dans un verre tumbler de 33 cl avec quelques cubes de glace. Allonger d'eau gazeuse (soda). Ajouter 1/4 de mesure de cherry-brandy. Décorer d'un morceau d'ananas à cheval au bord du verre, d'une fraise et d'un petit parasol en papier. Servir avec des pailles.

Gin Tropical

Verser dans un shaker garni de cubes de glace :
— 1 mesure 1/2 de gin ;
— 1 mesure de jus de citron ;
— 1 mesure de jus de fruit de la passion ;
— 1/2 mesure de jus d'orange.

Bien agiter. Passer dans un verre tumbler de 33 cl rempli de cubes de glace. Allonger d'eau gazeuse et mélanger doucement. Ajouter 1 trait de curaçao bleu sur le dessus du verre, sans mélanger. Décorer (parasol, cerise, fraise, tranche d'orange, etc.). Servir avec deux pailles.

Golden Dawn

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de calvados ;
— 1/2 mesure d'apricot brandy ;
— 1/2 mesure de jus d'orange.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail. Ajouter un trait de sirop de grenadine au-dessus du verre avant de servir.

Golden Fizz

Verser dans un shaker rempli de cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de jus de citron ;
— 1/4 de mesure de sirop de sucre ;
— 1 jaune d'œuf.

Frapper. Passer dans un verre collins de 33 cl rempli de cubes de glace. Allonger d'eau gazeuse. Décorer d'une tranche de citron à cheval au bord du verre, piquée de deux cerises confites sur un bâtonnet.

Golden Screw
(« Vis dorée ») [*gin-orange*]

Dans un verre old fashioned, verser :
— quelques cubes de glace ;
— 1 mesure de gin ;
— 2 ou 3 mesures de jus d'orange ;
— 1 trait d'Angostura bitters.

Bien mélanger. Décorer d'une tranche d'orange.

N. B. ***Pour un Screwdriver, la vodka remplace le gin et on n'ajoute pas de bitters.***

Golden Slipper
(« Pantoufle d'or »)

Verser dans un shaker garni de cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1 mesure d'advokaat ;
— 1 mesure de jus d'orange ;
— 1 cuillerée à café de sucre en poudre ;
— 1 trait de blanc d'œuf.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.
Lucien Quesnell, 1er prix, Canadian Cocktail Competition, 1969. Ontario (Canada).

Granata Cocktail

Verser dans un shaker, préalablement garni de cubes de glace :

— 1 mesure de gin ;
— 1/4 mesure de Cointreau ;
— 1/4 de mesure de Campari.

Agiter énergiquement et passer dans un verre à cocktail. Décorer d'un zeste de citron en spirale et d'une cerise confite.

Green Lady

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 5/10 de gin Boodle's ;
— 2/10 de Chartreuse verte ;
— 2/10 de Chartreuse jaune ;
— 1/10 de jus de citron (ou citron vert).

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.
Georges Pesce, Le Fouquet's, Paris, ABF, France.

Hawaiian

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1 mesure de jus d'ananas ;
— un blanc d'œuf ;
— 2 traits d'Angostura bitters.

Bien frapper. Passer dans un verre à cocktail (ou à sour).

N. B. ***Ce cocktail peut aussi se faire à base de rhum blanc selon la même recette. On peut aussi remplacer le jus d'ananas et le blanc d'œuf par : 1/2 mesure de jus d'orange ; 1/2 mesure de curaçao (triple-sec).***

Honolulu

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de Bénédictine ;
— 1/2 mesure de maraschino.

Bien remuer à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail.

John Collins

Le John Collins est très similaire au Gin Fizz*, mais il se fait avec du genièvre hollandais sans utiliser de shaker.

Dans un verre collins rempli de cubes de glace, verser :
— 1 mesure de genever (genièvre hollandais) ;
— 1/2 mesure de jus de citron ;
— 1/2 mesure de sirop de sucre.

Bien mélanger à la cuillère. Allonger d'eau gazeuse. Mélanger à nouveau. Ajouter quelques cubes de glace. Décorer d'une tranche de citron à cheval sur le bord du verre. Servir avec un bâton mélangeur et deux pailles.



Affiche de Cappiello pour le curaçao Galland de Vienne, 1911. Bibl. Forney, Paris. Phot. L. L. © by S. P. A. D. E. M., Paris, 1983.

Juliana Blue

Disposer dans le vase d'un mélangeur électrique, avec de la glace pilée :
— 1 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de Cointreau ;
— 1/2 mesure de curaçao bleu ;
— 2 mesures de jus d'ananas ;
— 1/2 mesure de jus de citron vert ;
— 1 mesure de crème de coco.

Mélanger à grande vitesse pour obtenir une consistance neigeuse. Disposer deux cubes de glace dans un verre de 25 cl et passer. Décorer de fleurs tropicales ou d'une demi-tranche d'ananas, de cerises confites. Servir avec des pailles.

Kangaroo Jump

Dans un shaker garni de cubes de glace, verser :
— 1 mesure de gin ;
— 1 mesure de jus de citron ;
— 1 trait de sirop de gomme ;
— 1/4 de mesure de maraschino.

Bien agiter. Passer dans un verre tumbler de 33 cl. Allonger de limonade. Ajouter quelques cubes de glace. Verser au-dessus du verre 2 traits de crème de menthe verte et un trait de curaçao bleu. Décorer d'une spirale de zeste de citron et d'une cerise confite. Servir avec des pailles et un agitateur (fouet à champagne).

Kiss in the Dark
(« Baiser dans le noir »)

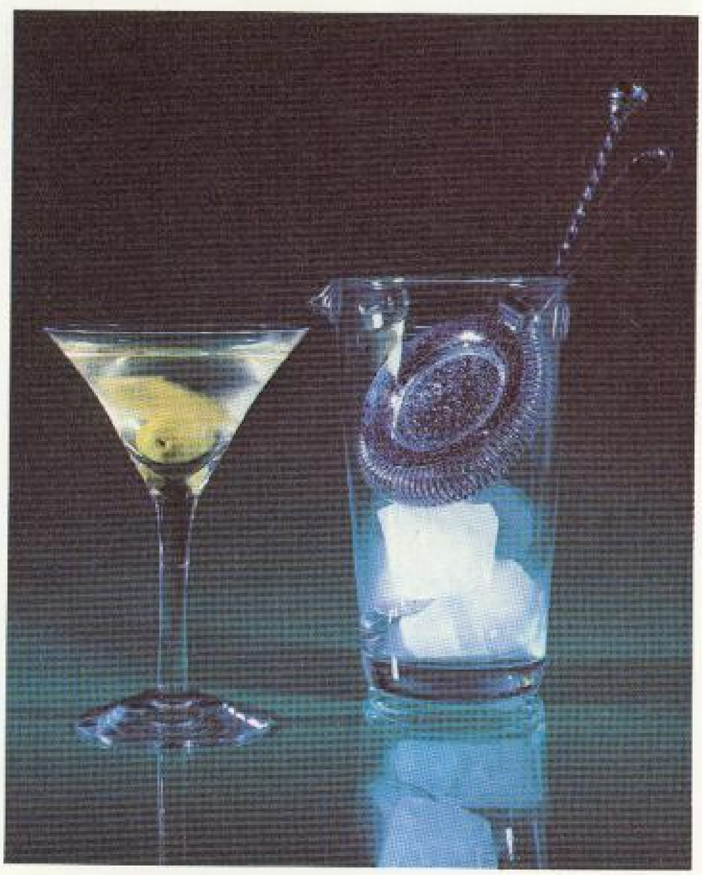
Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1 mesure de cherry-brandy ;
— 1 cuillerée à café de vermouth blanc sec.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

London Cocktail

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure 1/2 de gin ;
— 2 traits d'Angostura bitters ;
— 1/2 cuillerée à café de sirop de sucre ;
— 1/2 cuillerée à café de maraschino.

Bien remuer à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Agrémenter d'un zeste de citron.



Un Martini Dry *présenté dans un verre de la Boutique danoise. Phot. Studio Boré.*

Martini nº 1 *(recette d'origine)*

Verser dans un verre à mélange rempli de cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1 mesure de vermouth blanc sec.

Remuer énergiquement à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Pincer un zeste de citron au-dessus du verre et le lâcher dans le verre. On peut aussi décorer d'une olive (non fourrée).

Martini nº 2 *(Martini Dry)*

Verser dans un verre à mélange rempli de cubes de glace :
— 1 mesure 1/2 de gin ;
— 1/2 mesure de vermouth blanc sec.

Remuer énergiquement à la cuillère pour ne pas trop diluer. Passer dans un verre à cocktail. Pincer un zeste de citron au-dessus du verre, puis le lâcher dans le verre. On peut aussi décorer d'une olive (non fourrée).

Martini nº 3 *(Martini Extra Dry)*

Verser dans un verre à mélange, rempli de cubes de glace, 1 mesure de vermouth blanc sec. Dès que le vermouth est au fond du verre, le jeter en retenant les cubes de glace. Verser alors 1 mesure 1/2 de gin. Remuer énergiquement à la cuillère quelque trente secondes. Passer immédiatement dans un verre à cocktail. Pincer un zeste de citron au-dessus du verre, puis le jeter.

N. B. ***On peut aussi ajouter un trait d'Angostura bitters avec le gin, ce qui rend le mélange plus sec et plus subtil.***

Martini nº 4
(Martini Medium Dry)

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/4 de mesure de vermouth blanc sec ;
— 1/4 de mesure de vermouth rouge.

Mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail, décorer d'une olive fourrée (piment rouge, anchois ou amandes).

Martini nº 5
(Martini Special Dry)

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/4 de mesure de vermouth blanc sec ;
— 1/2 cuillerée à café de Pernod.

Mélanger à la cuillère. Passer dans un

verre à cocktail. Décorer d'un petit oignon au vinaigre.

Martini n° 6 *(Martini Sweet)*

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de vermouth rouge.

Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'une cerise confite.

N. B. ***On peut ajouter au gin et au vermouth rouge un trait d'Angostura bitters.***

Million Dollar

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de vermouth rouge ;
— un blanc d'œuf ;
— 2 cuillerées à café de jus d'ananas ;
— 1 cuillerée à café de sirop de grenadine.

Frapper. Passer dans un grand verre à cocktail.

Milvea

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de crème de banane ;
— 1/2 mesure de Saint-Raphaël ;
— 1 trait de crème fraîche.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'une cerise confite.

A. Gordon, Dublin. Irish Cocktail Competition, 1951.

Moon River

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure de gin Gordon's ;
— 1/2 mesure d'Apry (apricot brandy, Marie Brizard) ;
— 1/2 mesure de Cointreau ;
— 1/4 de mesure de Galliano ;
— 1/4 de mesure de jus de citron.

Mélanger à la cuillère. Passer dans un grand verre à cocktail. Décorer d'une cerise confite.

DBL, Danemark. 1er prix National Cocktail and Long Drink Competition, 1973.

Negroni

Placer deux ou trois cubes de glace dans un verre old fashioned, puis verser :
— 1 mesure de gin ;
— 1 mesure de Campari ;
— 1 mesure de vermouth rouge.



Un Negroni *présenté dans un verre des cristalleries de Saint-Louis. Phot. Studio Boré.*

Mélanger à la cuillère. Décorer d'une demi-tranche d'orange. Servir avec un bâtonnet mélangeur.

Opal

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 6/10 de gin Gordon's ;
— 1/10 de jus de citron ;
— 2/10 de crème de banane Marie Brizard ;
— 1/10 de sirop d'orgeat ;
— 1 trait de curaçao bleu Bols.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail. Givrer un verre avec du sucre coloré en vert et décorer d'un petit cœur découpé dans une tranche de citron vert.

Michel Sarri, Cannes. ABF, France.

Orange Blossom

Verser dans un shaker, préalablement garni de cubes de glace :

— 1 mesure 1/2 de gin ;
— 1 mesure de jus d'orange pressée ;
— 1 cuillerée à café de sucre en poudre.

Bien agiter. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'une cerise confite.

N.B. ***On peut varier les proportions de gin et d'orange selon le goût.***

Pall Mall

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1/3 de mesure de gin ;
— 1/3 de mesure de vermouth rouge ;
— 1/3 de mesure de vermouth blanc sec ;
— 1 cuillerée à café de crème de menthe (incolore) ;
— 2 traits d'Angostura bitters.

Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail.

Pendennis Cocktail

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/2 mesure d'apricot brandy ;
— le jus d'1/2 citron vert ;
— 1 ou 2 traits de bitters (Peychaud's).

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Perfect Martini

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/6 de mesure de vermouth blanc sec ;
— 1/6 de mesure de vermouth rouge ;
— 1 trait d'Angostura bitters.

Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail.

Phœnix Gin Sling

Verser dans un verre tumbler de 25 ou 33 cl :
— 1 mesure 1/2 de gin ;
— 1/4 de mesure de Peter Heering (cherry-brandy) ;
— 1/4 de mesure de jus de citron ;
— 1/4 de mesure de sirop de sucre.

Ajouter deux ou trois cuillerées à soupe de glace pilée et allonger d'eau gazeuse (soda). Bien remuer à la cuillère. Décorer d'une tranche de citron et d'une cerise confite.

Pink Gin

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure 1/2 de gin ;
— 1 ou 2 traits d'Angostura bitters.

Bien remuer à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail.

Pink Lady

Verser dans un shaker garni de quelques cubes de glace :
— 1 mesure 1/2 de London dry gin ;
— 1/2 mesure de citron pressé ;
— 1 trait de sirop de grenadine ;
— 1 cuillerée à café de blanc d'œuf.

Bien agiter. Passer dans un verre à cocktail.

N.B. ***Une variante de cette recette consiste à remplacer le blanc d'œuf et le citron par une mesure de crème fraîche.***

Playa Delight

Verser dans un shaker garni de cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1 mesure de rhum blanc ;
— 1/2 mesure de jus de citron vert ;
— 3 mesures de jus d'orange ;
— 1/2 mesure de Galliano.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'une tranche de citron vert à cheval au bord du verre.

Princess Mary

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de crème de cacao ;
— 1/2 mesure de crème fraîche.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail. Saupoudrer d'un peu de noix de muscade râpée.

N.B. ***Le Princess Mary pourrait très bien s'appeler Gin Alexander, car il s'agit d'une recette similaire à celle du Brandy Alexander où l'on substitue le brandy au gin.***

Princeton

Verser dans un verre à mélange, avec quelques glaçons :
— 1 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de porto ;
— 1 trait d'Angostura bitters.

Bien mélanger. Passer dans un verre à cocktail. Presser un zeste de citron au-dessus du verre, puis le lâcher dans le verre.

Red Lion

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de Grand Marnier ;

— 1/4 de mesure de jus d'orange ;
— 1/4 de mesure de jus de citron.

Frapper. Passer dans un verre ballon de 12 cl, dont on givre le bord avec du sucre en poudre. Ajouter deux ou trois cubes de glace.

Regate

Verser dans un verre à mélange :
— 4/10 de gin Gordon's ;
— 3/10 de Mandarine Impériale ;
— 2/10 de Martini dry ;
— 1/10 de liqueur de banane.

Décorer d'une tranche de citron, d'une cerise confite et d'une feuille de menthe.

Jean-Loup Timmerman, La Baule. ABF, France.

Roadster

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1 mesure de Grand Marnier ;
— 1 mesure de jus d'orange.

Frapper. Passer dans un grand verre à cocktail. Décorer d'un zeste de citron.

Roman Sling

Verser dans un shaker, avec un verre de glace pilée (33 cl) :
— 1 mesure 1/2 de London dry gin ;
— 1/4 de mesure de cognac ;
— 1/4 de mesure de Grand Marnier ;
— 1/2 mesure de jus d'orange ;
— 1/2 mesure de jus de citron.

Frapper. Passer dans un verre en céramique. Décorer d'une tranche d'orange piquée dans un bâtonnet avec une cerise confite. Servir avec des pailles.

Rose

Verser dans un verre à mélange, avec des cubes de glace :
— 1 mesure de London dry gin ;
— 1/2 mesure de vermouth blanc sec ;
— 1/2 mesure de cherry-brandy.

Mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Décorer en plaçant une cerise confite au fond du verre.

N. B. ***C'est un Martini Dry au cherry-brandy.***

Royal Clover Club

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure 1/2 de gin ;
— 3/4 de mesure de jus de citron ;
— 3/4 de mesure de sirop de grenadine ;
— 1 jaune d'œuf.

Bien frapper. Passer dans un grand verre à cocktail.

Royal Fizz

Verser dans un shaker garni de cubes de glace :
— 4 cl de London dry gin ;
— 2 cl de jus de citron pressé ;
— 1 cuillerée à café de sucre en poudre (ou de sirop de sucre) ;
— 1 œuf frais entier.

Bien agiter. Passer dans un verre collins de 33 cl sur des cubes de glace. Allonger d'eau gazeuse (soda). Remuer à la cuillère. Décorer de deux cerises confites et d'une tranche de citron piquées sur un bâtonnet.

N.B. ***Le Royal Fizz est un Gin Fizz auquel on ajoute un œuf entier.***

Royal Romance

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de Grand Marnier ;
— 1/2 mesure de jus de fruit de la passion ;
— 1 trait de grenadine.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

John Perosino, 1er prix British Empire Cocktail Competition, Londres, 1934.

Royal Smile

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de calvados ;
— 3 traits de sirop de grenadine ;
— 3 traits de jus de citron.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'une cerise confite.

Salomé

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de Dubonnet ;
— 1/2 mesure de vermouth blanc sec.

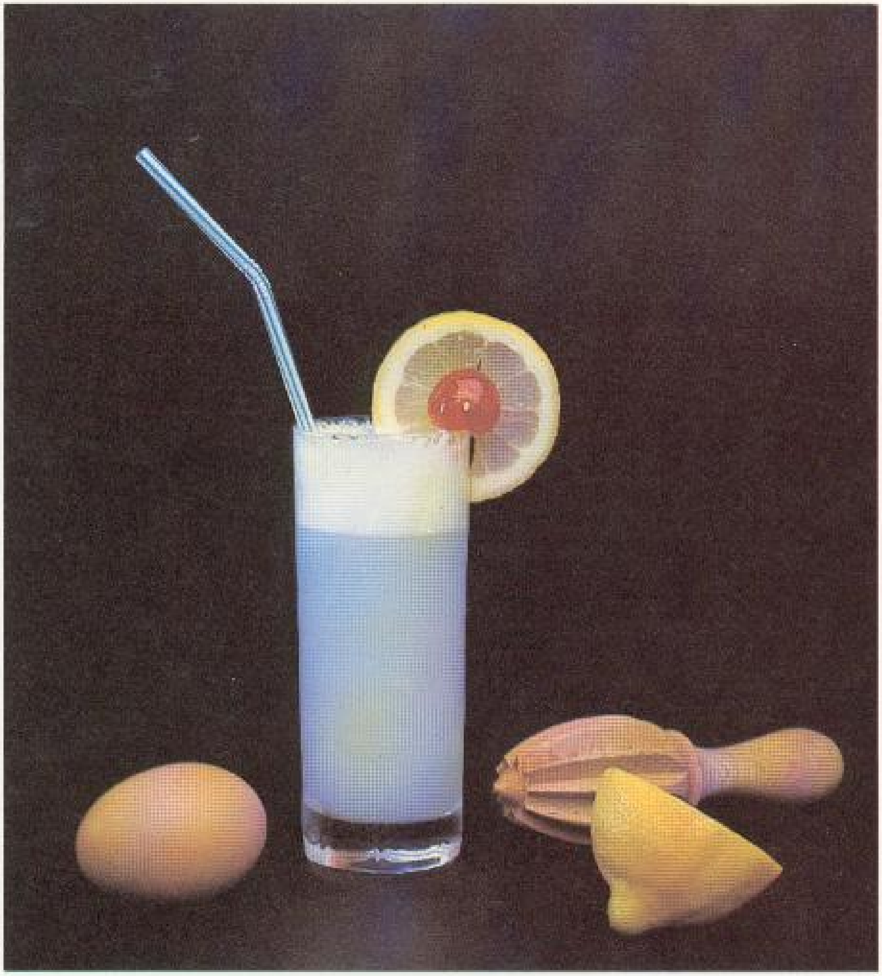
Bien mélanger. Passer dans un verre à cocktail.

Silver Fizz

Verser dans un shaker garni de cubes de glace :
— 1 mesure de London dry gin ;
— 1/2 mesure de jus de citron pressé ;
— 1/2 mesure de sirop de sucre ;
— un blanc d'œuf.

Agiter vigoureusement. Passer dans un verre collins de 25 cl rempli de cubes de glace. Allonger d'eau gazeuse (soda). Décorer d'une tranche de citron piquée sur un bâtonnet avec deux cerises confites.

N.B. ***Le Silver Fizz est similaire au Gin Fizz. On ajoute simplement un blanc d'œuf.***



Un Silver Fizz *présenté dans un verre en cristal d'Arques. Phot. Studio Boré.*

Silver Jubilee

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de crème de banane ;
— 1/2 mesure de crème fraîche.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Silver Streak

Verser doucement, dans un verre, sur 3 ou 4 cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de kummel.
Ne pas mélanger. Servir.

N.B. ***On peut remplacer le kummel par une anisette (Marie Brizard).***

Singapore Sling (fancy)

Presser un demi-citron vert au-dessus d'un verre de 33 cl rempli à moitié de glace et laisser tomber le demi-citron dans le verre. Ajouter :
— 1 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de cherry-brandy ;
— 1 cuillerée à café de sirop de grenadine.
Bien mélanger à la cuillère. Allonger d'eau gazeuse. Décorer d'une tranche de citron vert. Servir avec des pailles.

Tom Collins

Verser dans un verre collins de 25 cl :
— 1 mesure de gin ;
— le jus d'un citron ;
— une cuillerée à café de sirop de sucre.
Bien mélanger à la cuillère. Ajouter quelques cubes de glace. Allonger d'eau gazeuse (soda). Remuer à nouveau. Décorer d'une tranche de citron à cheval sur le bord du verre. Servir avec un mélangeur et deux pailles.

V. *John Collins.*

Wax

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1 mesure de pastis ;
— un blanc d'œuf ;
— 1/4 de mesure de sirop de sucre.
Bien frapper. Passer dans un grand verre à cocktail.

Western Rose

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/2 mesure d'apricot brandy ;
— 1/2 mesure de vermouth blanc sec ;
— 1 trait de jus de citron.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

White Heather

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/3 de mesure de Cointreau ;
— 1/3 de mesure de vermouth blanc sec ;
— 1/3 de mesure de jus d'ananas ;
— 1 trait de pastis.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

White Lady

Verser dans un shaker garni de cubes de glace :
— 1 mesure 1/2 de gin ;
— 1/2 mesure de Cointreau ;
— 1/2 mesure de jus de citron vert (limette).

Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'une cerise confite piquée sur un bâtonnet.

N.B. ***On peut ajouter un trait de blanc d'œuf.***

White Lily

Verser dans un verre à mélange, avec quelques glaçons :
— 1/2 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de rhum blanc ;
— 1/2 mesure de Cointreau ;
— 1 trait de pastis.

Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail.

White Rose

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/3 de mesure de maraschino ;
— 1 trait de jus d'orange ;
— 1 trait de jus de citron ;
— un blanc d'œuf.

Bien frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Yellow Daisy

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de vermouth blanc sec ;
— 1/4 de mesure de Grand Marnier.

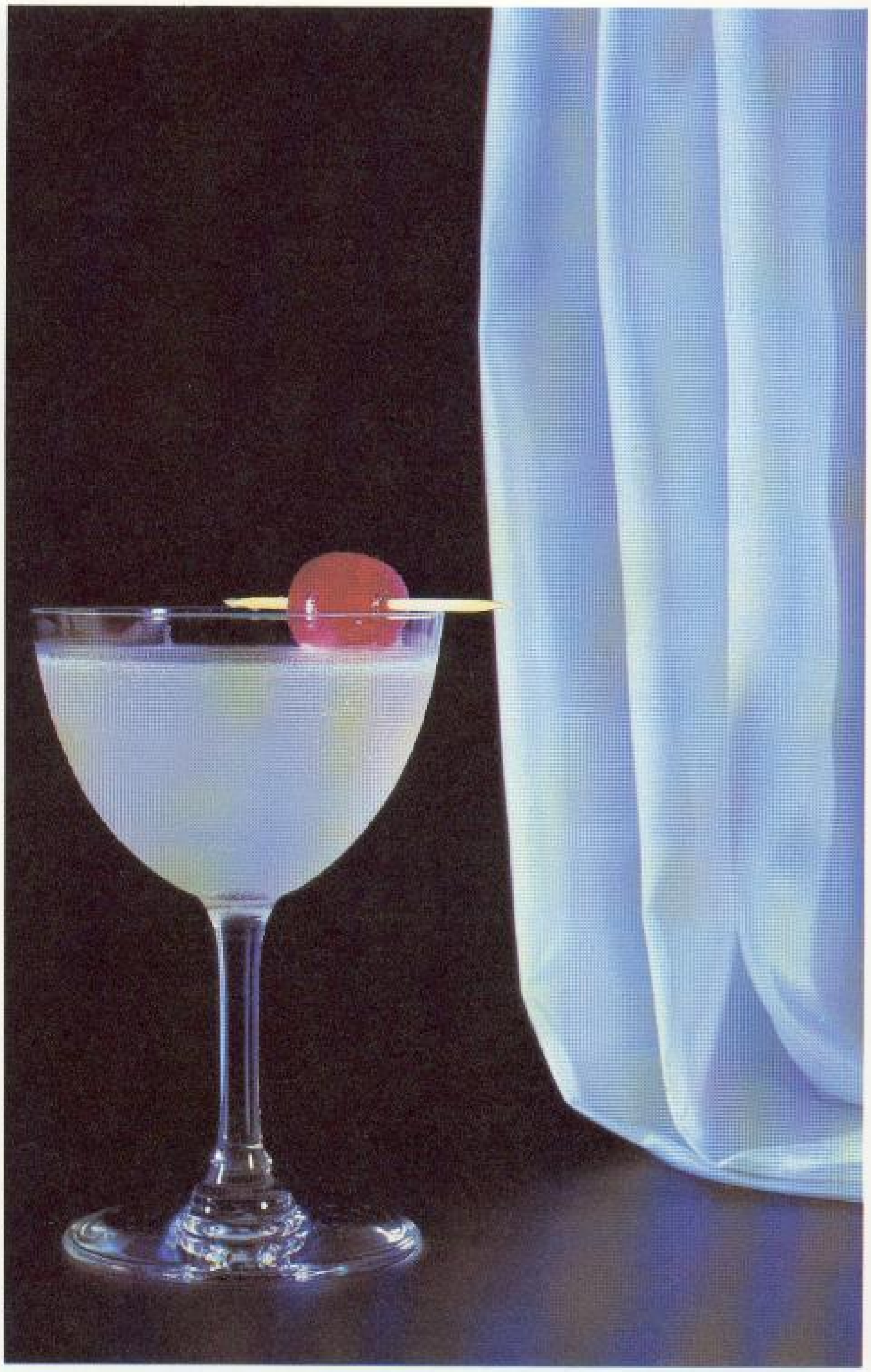
Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail.

Za-Za (ou Zara)

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure 1/2 de gin ;
— 1/2 mesure de Dubonnet ;
— 1 trait d'Angostura bitters.

Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Laisser un zeste de citron dans le verre.

N.B. ***On peut changer les proportions : 1 mesure de gin, 1 mesure de Dubonnet, selon le goût.***



Un White Lady *présenté dans un verre des cristalleries de Baccarat.*
Phot. Studio Boré.

Cocktails à base de vodka

Originaire de Pologne, la vodka (ou wodka) est un spiritueux très faiblement aromatisé, ce qui explique sa participation à nombre de cocktails. On l'élabore à partir de matières diverses (grains, pomme de terre, mélasses) dont on tire un alcool rectifié à 96°, souvent filtré sur charbon de bois afin d'en retirer tous les goûts, bons ou mauvais, et qui est ensuite redistillé en présence d'herbes et d'aromates, ce qui donne à chaque vodka sa personnalité. On peut aussi ajouter un extrait aromatique à l'alcool de base. Toutefois, les meilleures vodkas sont produites à partir d'eau-de-vie de grain rectifiée, soumise à une redistillation en présence d'aromates.

Les vodkas polonaises sont les plus réputées, souvent aromatisées de façon plus accentuée. Elles se boivent traditionnellement glacées dans des petits verres pour accompagner poissons fumés ou caviar. Les vodkas russes, finlandaises, suédoises sont moins parfumées que les précédentes et plus « neutres ».

La vodka se mélange avec un très grand nombre d'alcools dont elle dilue l'arôme sans en atténuer le degré. Elle s'allie de façon discrète, voire imperceptible, aux jus de fruits auxquels elle apporte la force de l'alcool sans le goût.

	VODKA	JUS D'ORANGE	LIQUEUR À L'ORANGE	GALLIANO	VERMOUTH ROUGE	BITTER CINZANO CAMPARI	JUS DE CITRON	GINGER ALE	EAU GAZEUSE	BLANC D'ŒUF	ANGOSTURA BITTERS	COINTREAU	VERMOUTH BLANC SEC	CHERRY BRANDY	CRÈME DE BANANE	AMARO/CAMPARI
SCREWDRIVER	●	●														
HARVEY WALLBANGER	●	●		●												
SPRING TIME	●	●	●					●								
PATRICIA	●		●		●											
FESTRUS	●		●			●										
BLUE LAGOON	●		●						●							
BALALAÏKA	●		●				●					●				
SWI	●	●				●				●						
RED LIPS COCKTAIL	●		●			●				●	●					
VODKA COLLINS	●						●									
VODKA GIMLET	●						●									
MOSCOW MULE	●						●	●								
VODKATINI	●												●			
VODKA GIBSON	●												●			
CAVALIERI	●												●			●
ROBERTA	●												●	●	●	●
PANACHE	●												●	●		

Ampainen

Verser dans un grand verre tumbler, rempli de cubes de glace :
— 1 mesure de vodka ;
— 1 mesure de crème de banane.

Remuer à la cuillère. Allonger de ginger ale. Agrémenter d'une tranche d'orange.

Angelo

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de vodka Smirnoff ;
— 1/3 de mesure de Galliano ;
— 1/3 de mesure de Southern Comfort.

Allonger de jus d'orange et de jus d'ananas. Frapper. Passer dans un verre à cocktail. Ajouter un trait de Frothee.

Aart Leenheer. NBC, Hollande, 1977.

Angel smile

(« Sourire d'ange »)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure de vodka ;
— 1/2 mesure de Cointreau ;
— 1/2 mesure de kirsch ;
— 1/2 cuillerée à café de grenadine.

Bien frapper. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'une cerise confite.

Après-ski

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure de vodka ;
— 1/2 mesure de crème de menthe verte ;
— 1/2 mesure de Pernod.

Frapper. Passer dans un verre fantaisie. Ajouter quelques cubes de glace. Allonger d'eau gazeuse. Décorer d'une tranche de citron et d'une branche de menthe fraîche. Servir avec des pailles.

Balalaïka

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de vodka ;
— 1 mesure de Cointreau ;
— 1 mesure de jus de citron.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Barbara Cocktail

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de vodka ;
— 1/2 mesure de crème de cacao ;
— 1/2 mesure de crème fraîche.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Belladonna

Verser dans un shaker garni de glace :
— 1 mesure de vodka ;
— 1 mesure d'eau de noix des Pères Chartreux ;
— 1 mesure de crème fraîche.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.
Jean Biolatto. ABF, France.

Bernice

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de vodka ;
— 1/2 mesure de Galliano ;
— 1/2 mesure de jus de citron vert ;
— 3 traits de bitters.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.
C. S. Berner, États-Unis (West Coast) Competition, 1950. UKBG, Grande-Bretagne.

Black Cloud

V. *Black Russian*

Black Russian

Verser dans un verre old fashioned sur trois ou quatre cubes de glace :
— 1 mesure de vodka russe ;
— 1 mesure de Kahlúa (liqueur de café).
Bien mélanger à la cuillère. Ne pas décorer.
N.B. ***En remplaçant le Kahlúa par la Tía Maria, on obtient un Black Cloud.***

Bloody Bullshot

V. *Bullshot*

Bloody Mary

(« Marie sanglante »)

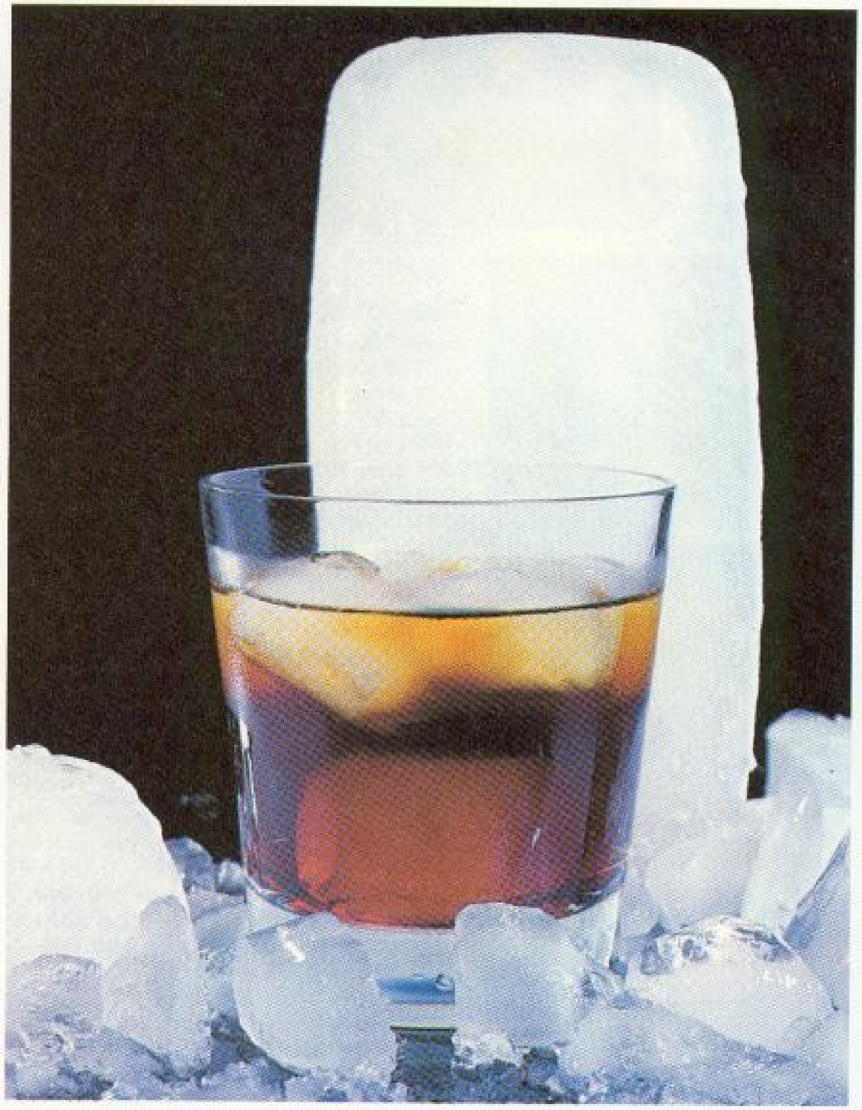
Verser dans un verre à mélange garni de cubes de glace :
— 1 mesure de vodka ;
— 4 mesures de jus de tomate ;
— du sel au céleri
— 1 ou 2 gouttes (selon le goût) de Tabasco (pepper sauce) ;
— 2 ou 3 gouttes de Worcestershire sauce.
Bien mélanger. Passer dans un verre rempli de cubes de glace et décoré d'une tranche de citron.
N.B. ***On peut aussi ajouter deux ou trois traits de jus de citron.***

Blue Lagoon

(« Lagon bleu »)

Verser dans un verre tumbler, sur quelques cubes de glace :
— 1 mesure de vodka ;
— 1 mesure de curaçao bleu.
Remuer à la cuillère. Allonger d'eau gazeuse. Servir avec des pailles.

Un Black Russian *présenté dans un verre des cristalleries de Baccarat. Phot. Studio Boré.*





Un Bloody Mary *présenté dans un verre des cristalleries de Saint-Louis. Phot. Studio Boré.*

Bullshot

Verser dans un verre tumbler :
— 1 mesure 1/2 de vodka ;
— 1 mesure 1/2 de consommé de bœuf (froid) ;
— 2 traits de Worcestershire sauce ;
— 1 trait de Tabasco ;
— 1 pincée de sel.

Mélanger. Décorer d'une tranche de citron.

N.B. ***Pour un Bloody Bullshot, ajouter 1 mesure 1/2 de jus de tomate.***

Cape codder

Verser dans un verre old fashioned, avec quelques cubes de glace, 1 mesure de vodka.

Allonger de jus de myrtille. Bien mélanger avant de servir.

N.B. ***On peut aussi ajouter le jus d'un demi-citron vert et allonger d'eau gazeuse selon le goût.***

Cavalieri

Verser dans un verre à mélange garni de cubes de glace :
— 1 mesure de vodka ;
— 1/2 mesure de vermouth blanc sec ;
— 1/4 de mesure d'amaro Cora.

Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'un zeste de citron.

Chi-chi

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure 1/2 de vodka ;
— 2 mesures de jus d'ananas ;
— 1 mesure de crème de coco ;
— 1 trait de sirop de grenadine ;
— le jus d'un demi-citron.

Bien frapper. Passer dans un verre pilsener.

N.B. ***Le Chi-chi est en fait un Piña Colada à la vodka.***

Chi-chi (frozen)

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique, avec un verre de glace pilée :
— 1 mesure 1/2 de vodka ;
— 1 mesure de crème de coco ;
— 3 mesures de jus d'ananas ;
— 1 cuillerée à café de jus de citron ;
— 1 tranche d'ananas.

Bien mélanger. Verser dans un grand verre tumbler garni de cubes de glace. Décorer d'une demi-tranche d'ananas, d'une cerise confite et d'un petit parasol. Servir avec des pailles.

Dérobade

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 3/10 de vodka Moskovskaya ;
— 2/10 de poire Williamine ;
— 2/10 de triple-sec Combier ;
— 2/10 de liqueur de framboise Marie Brizard ;
— 1/10 de jus de citron vert.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'une tranche de citron vert et d'une cerise à l'eau-de-vie.

Jacky Vignal, Bordeaux. ABF, France.

Fantasia

Verser dans un verre givré rempli de quelques cubes de glace :
— 1 mesure de Chartreuse orange ;
— 3/4 de mesure de vodka ;
— 1/4 de mesure de cherry-brandy ;
— 1/2 mesure de jus de pamplemouse.

Mélanger à la cuillère. Décorer d'une demi-tranche d'orange et d'une cerise confite.

Festrus

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure de vodka Smirnoff ;
— 1/2 mesure de Grand Marnier ;
— 1/2 mesure de bitter Cinzano.

Bien mélanger. Passer dans un verre à cocktail. Agrémenter d'une cerise confite et d'un zeste d'orange.

Bjarne Eriksen, 1er prix, International Cocktail Competition, Los Angeles, 1973. NBF, Norvège.

Flamingo

Verser dans un shaker rempli au tiers de cubes de glace :
— 3/4 de mesure de vodka ;
— 1/4 de mesure de Campari.

Frapper. Passer dans une flûte à champagne (ou un verre tulipe). Allonger de champagne. Décorer d'une demi-tranche d'orange.

Frosty Amour

(« Amour gelé »)

Verser dans le vase d'un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de vodka Smirnoff ;
— 1 mesure de Southern Comfort ;
— 1 mesure de liqueur d'abricot Bols ;
— 1 trait de Parfait Amour Bols ;
— 1 trait de crème de banane Bols.

Frapper. Passer dans un verre tumbler de 33 cl. Allonger de Seven Up. Servir avec des pailles.

Daniel Stefansson, 1er prix Long Drink Competition, 1974. BCI, Islande.

Frozen Steppes

(« Steppes gelées »)

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique :
— 1 mesure de vodka ;
— 1 mesure de crème de cacao (marron) ;
— 1 boule de crème glacée à la vanille.

Actionner le mélangeur quelques secondes. Verser dans un verre ballon. Décorer d'une cerise confite.

Gipsy

(« Bohémien »)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de vodka ;
— 1/2 mesure de Bénédictine ;
— 1 trait d'Angostura bitters.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Golden Tang

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de vodka ;
— 1/2 mesure de Strega ;
— 1/4 de mesure de crème de banane ;
— 1 cuillerée à café de sirop d'orange.

Bien frapper. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'une cerise confite.

Christie O'Connor. 1er prix All Ireland Cocktail Competition, 1969.

Grand Prix

Verser dans un shaker à demi rempli de cubes de glace :
— 1 mesure de vodka ;
— 3/4 de mesure de vermouth blanc sec ;
— 1/4 de mesure de Cointreau ;
— 1 cuillerée à café de jus de citron ;
— quelques gouttes de sirop de grenadine.

Bien frapper. Passer dans un verre ballon. Servir avec des pailles.

Harvey Wallbanger

Verser dans un verre tumbler de 25 cl, avec trois ou quatre cubes de glace :
— 1 mesure 1/2 de vodka ;
— 2 mesures 1/2 de jus d'orange pressée.

Mélanger à la cuillère. Ajouter deux cuillerées à café de Galliano au-dessus du verre. Décorer d'une tranche d'orange et d'une cerise confite piquée sur un bâtonnet. Servir avec une paille et un mélangeur.

Un Harvey Wallbanger *servi dans un verre en cristal Lalique. Phot. Studio Boré.*



Lucky Dip

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de vodka ;
— 1/2 mesure de crème de banane ;
— 1/4 de mesure de sirop de citron ;
— un blanc d'œuf.

Bien frapper. Passer dans un verre à cocktail.

D. J. Mc Laughlin. All Ireland Cocktail Competition, 1959.

Moscow Mule

Couper un citron vert en deux. Presser les deux moitiés à la main au-dessus d'un verre à anse rempli de cubes de glace. Lâcher le dernier demi-citron. Ajouter 1 mesure de vodka. Allonger de ginger ale. Remuer délicatement à la cuillère. Agrémenter d'une pelure de concombre.

N. B. ***On peut remplacer le ginger ale par de la ginger beer.***

Omnia

(préparation pour 2 personnes)

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de vodka Smirnoff ;
— 3/4 de mesure de brandy Stock ;
— 1/4 de mesure de vermouth Martini dry ;
— 1/4 de mesure de liqueur de mandarine Isolabella ;
— 1/4 de mesure de liqueur d'orange Buton.

Bien mélanger. Passer dans 2 verres à cocktail. Décorer d'une cerise confite.

Loredano Fortalin, Venise. 1er prix Cocktail Competition, 1974. AIBES, Italie.

Panaché

Verser dans un verre à mélange, avec quelques glaçons :
— 5/10 de vodka Moskovskaya ;
— 2/10 de Peter Heering (cherry-brandy) ;
— 3/10 de Martini blanc sec (dry).

Bien remuer à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'une cerise au marasquin.

Roger Souchon, Paris. ABF, France.

Patricia

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure de vodka ;
— 1/2 mesure de triple-sec (curaçao, etc.) ;
— 1/2 mesure de vermouth rouge.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail. Agrémenter d'un zeste de citron.

Red Lips Cocktail

(« Cocktail des lèvres rouges »)

Verser dans un shaker garni de cubes de glace :
— 1 mesure de vodka ;
— 1/4 de mesure de Grand Marnier ;
— 1/4 de mesure de Campari ;
— 1 cuillerée à café de blanc d'œuf ;
— 1 trait d'Angostura bitters.

Frapper longuement. Passer dans un verre à cocktail.

Road Runner

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de vodka ;
— 1/2 mesure d'amaretto ;
— 1/2 mesure de crème de coco.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail. Saupoudrer de noix de muscade râpée.

Al Arteaga, 1er prix Guild Competition, 1976. USBG, Etats-Unis.

Roberta

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure de vodka Smirnoff ;
— 1/2 mesure de vermouth Cinzano dry ;
— 1/2 mesure de Peter Heering (cherry-brandy) ;
— 2 traits de Campari ;
— 2 traits de crème de banane.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'un zeste d'orange.

Pietro Cuccoli. 1er prix International Cocktail Competition, Saint-Vincent, 1963. IBES, Italie.

Rose de Varsovie

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de vodka Wyborowa ;
— 2/3 de mesure de cherry-brandy ;
— 1/3 de mesure de Cointreau ;
— 1 trait d'Angostura bitters.

Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail.

Angélo Biolato, Paris. 1er prix Concours Wyborowa. ABF, France.

Royal Russian

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de vodka ;
— 1 mesure de crème de menthe ;
— 1 trait de sirop de grenadine ;
— 1/2 mesure de crème fraîche.

Bien agiter. Passer dans une coupe à champagne. Décorer d'une cerise confite.

Salty Dog
(« Chien salé »)

Givrer un verre cheminée en mouillant le bord au jus de citron et en le mettant en contact avec du sel fin. Le remplir de cubes de glace, puis ajouter 1 mesure de vodka. Allonger de jus de pamplemousse. Remuer à la cuillère.

Scanex

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de vodka Wyborowa ;
— 1 mesure de liqueur d'airelle (Polar) ;
— 1 mesure de jus de citron ;
— 1 mesure de sirop de sucre ;
— 1 trait de sirop de grenadine.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.
Charles Nyberg, 1er prix International Competition, Stockholm, 1972. EBSK, Finlande.

Scotch Frog
(« Grenouille écossaise »)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de vodka ;
— 1/2 mesure de Galliano ;
— 1/2 mesure de Cointreau ;
— le jus d'un citron vert ;
— 1 trait d'Angostura bitters ;
— 1 cuillerée à café de maraschino.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.
Albian Farley, États-Unis (West Coast) Competition, 1957.

Screwdriver
(« Tournevis »)

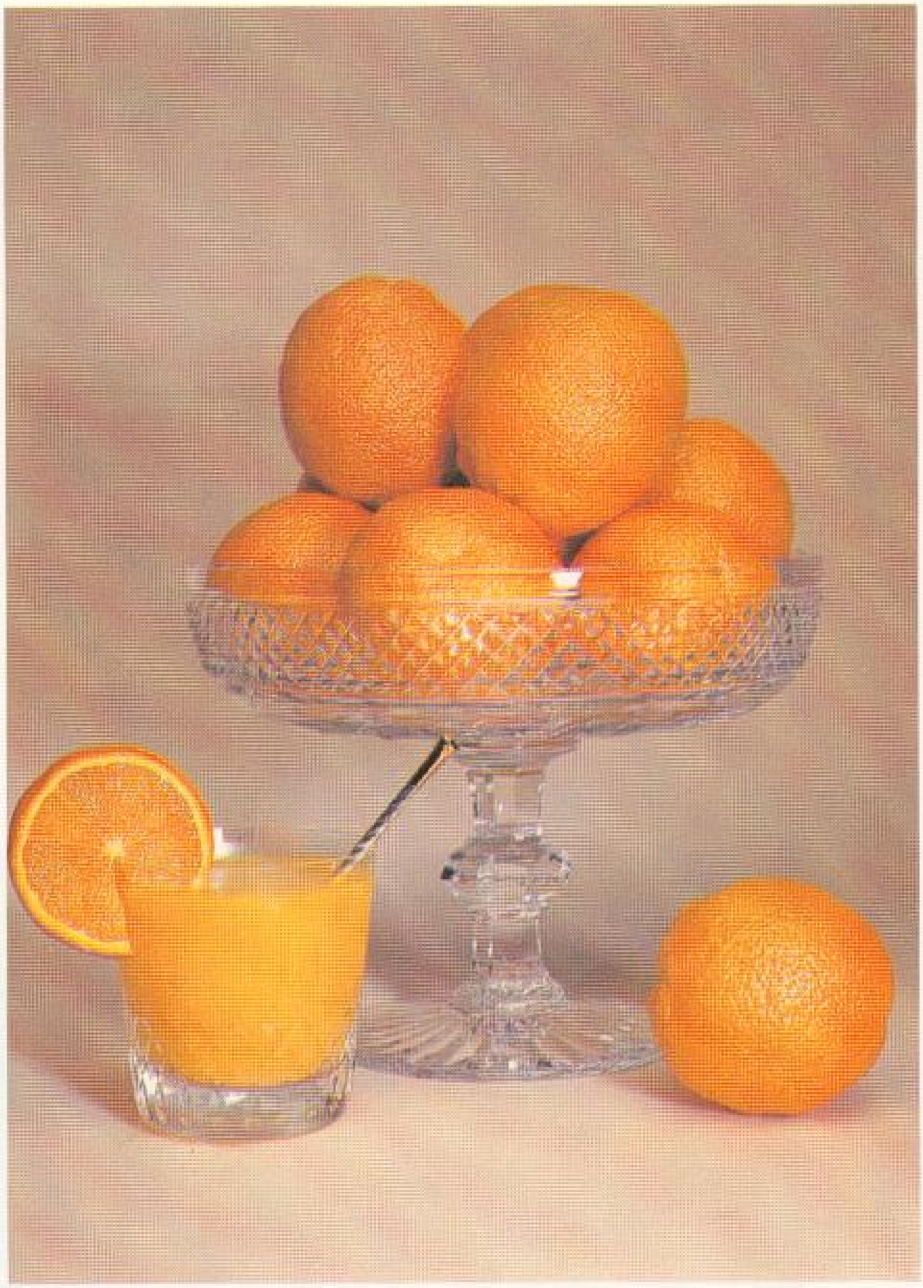
Dans un verre old fashioned, mettre trois cubes de glace, puis verser :
— 1 mesure 1/2 de vodka ;
— 2 mesures 1/2 de jus d'orange.

Bien mélanger. Décorer d'une demi-tranche d'orange. Servir avec un bâtonnet mélangeur.

Smash

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de vodka Stolichnaya ;
— 1 mesure de liqueur de mûre (Lakka) ;
— 1 mesure de liqueur de mandarine (Marie Brizard) ;
— 1 mesure de jus de citron.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.
Pertti O. Karl, 1er prix National Cocktail Competition, 1971. EBSK, Finlande.



Un Screwdriver *présenté dans un verre des cristalleries de Saint-Louis. Coupe en cristal de Saint-Louis. Phot. Studio Boré.*

Snow Flake
(« Flocon de neige »)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de vodka ;
— 1/4 de mesure de Galliano ;
— 1/4 de mesure de Southern Comfort ;
— 1/2 mesure d'Advokaat ;
— 2 mesures de jus d'orange pressée.

Bien agiter. Passer dans un verre tumbler. Allonger de limonade. Remuer à la cuillère. Ajouter de la crème liquide au-

dessus du verre. Décorer d'une tranche d'orange et d'une cerise confite.

Spring Time

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure 1/2 de vodka ;
— 1/2 mesure de Cointreau ;
— 1 mesure de jus d'orange.

Frapper. Passer dans un verre tumbler rempli de cubes de glace. Allonger de ginger ale. Remuer à la cuillère. Décorer d'une spirale de zeste de citron ou d'orange, d'une cerise confite et d'un petit parasol en papier. Servir avec des pailles.

SWI

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de vodka ;
— 1 mesure de Campari ;
— 1 mesure de jus d'orange ;
— 1 blanc d'œuf.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Troïka

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de Chartreuse orange ;
— 1/2 mesure de vodka ;
— le jus d'1/2 citron vert.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Tropical Storm
(« Orage tropical »)

[préparation pour 4 personnes]
Verser dans le vase d'un mélangeur électrique, avec deux verres de glace pilée :
— 1 mesure de vodka ;
— 3 mesures de rhum ambré ;
— 2 mesures de jus d'orange ;
— 1 mesure de jus de citron vert ;
— 1 mesure de jus d'ananas ;
— 1 trait d'Angostura bitters ;
— 2 traits de grenadine.

Actionner le mélangeur quelques secondes. Verser dans des grands verres fantaisie. Décorer de morceaux d'ananas, de morceaux de banane et de cerises confites. Servir avec des pailles.

Tsarine

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de vodka ;
— 1/2 mesure de vermouth blanc sec ;
— 1/2 mesure d'apricot brandy ;
— 1 trait d'Angostura bitters.

Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail.

Vodka Collins

Verser dans un verre tumbler de 33 cl rempli de cubes de glace :
— 1 mesure de vodka ;
— le jus d'1/2 citron ;
— 1/2 mesure de sirop de sucre.

Bien remuer à la cuillère. Presser un demi-citron vert au-dessus du verre, puis le lâcher dans le verre. Allonger d'eau gazeuse. Remuer doucement. Servir avec des pailles.

Vodka Gibson

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de vodka ;
— 1 trait de vermouth blanc sec.

Bien remuer à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Agrémenter d'un petit oignon au vinaigre.

Vodka Gimlet

Verser dans un verre à mélange, avec quelques glaçons :
— 1 mesure 1/2 de vodka ;
— 1/2 mesure de jus de citron vert ;
— 1 cuillerée à café de sirop de sucre.

Bien mélanger. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'une demi-tranche de citron vert.

Vodka impériale

Disposer dans un pot en verre tous les fruits de saison (pomme, poire, melon, ananas, etc.) coupés en dés. Verser de la vodka pour couvrir les fruits. Laisser macérer au réfrigérateur pendant 8 heures au moins. Servir dans des coupes à fruits avec des cuillères.

Vodka-Orange

V. *Screwdriver*.

Vodkatini

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure 1/2 de vodka ;
— 1 ou 2 traits de vermouth blanc sec.

Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Agrémenter d'une olive fourrée.

N.B. ***Vodka-Martini = Vodkatini. Cette recette est similaire à celle du Martini dry où l'on remplace la vodka par le gin.***

Cocktails à base de bourbon, rye whiskey, canadian whisky

Il existe de très nombreux *whiskies*, très différents tant par leur origine que par leur mode d'élaboration. Le plus connu est le *scotch* qui fait l'objet, à lui seul, de tout un chapitre. Aux États-Unis, le whisky est *canadian*. En effet, entre 1919 et 1933, les Américains ne purent plus distiller, les boissons alcooliques étant interdites sur le territoire. Toutefois, la demande demeurait forte, et le Canada voisin mit cette prohibition à profit pour développer ses distilleries. À l'heure actuelle, le *canadian whisky* reste fortement implanté aux États-Unis. Il provient d'une distillation de farine de grains fermentée (maïs, orge, blé, seigle) dans des alambics à colonne, à très fort degré. Il est le plus souvent un *blend*, plus léger que le bourbon, et convient très bien à la préparation de cocktails.

Quant au *wiskey* (prononcer « whiské »), c'est le plus vieil alcool du Nouveau Monde, celui des pionniers, des desperados des saloons du Far West. Sans doute assez durs et sans finesse, les premiers *whiskeys* du XVIII^e siècle sont devenus bien plus respectables. Aujourd'hui, le *rye whiskey*, whisky de farine de grains, dont au moins 51 p. 100 de seigle (son nom vient de là), est le plus ancien whiskey distillé en Pennsylvanie et dans le Maryland par les immigrants d'origine irlandaise — ce qui explique l'orthographe « whiskey ».

Le bourbon n'est apparu que plus tard, baptisé, au milieu du XIX^e siècle, du nom de son comté d'origine. Cet alcool est distillé à partir de farine de grains (dont au moins 51 p. 100 de maïs) à très fort degré (80°), puis filtré sur du charbon de bois avant de vieillir dans des fûts charbonnés, ce qui lui confère son léger goût de « fumé ». En matière de cocktails, rye whiskey et bourbon tiennent une place importante, comme le montre l'abondance des recettes. Leur rôle aurait été sans doute plus grand encore

Brûlage du bois d'érable du Tennessee, en vue de la filtration du whisky avant son vieillissement, selon un procédé mis au point par Jack Daniel en 1866. Doc. Jack Daniel's.



si les États-Unis n'avaient pas connu la prohibition.

Bourbons, rye whiskeys, canadian whiskies complètent de façon harmonieuse les vermouths, blancs secs ou rouges. En mélange avec le vermouth, le bourbon apporte une note d'originalité, en constituant un tout homogène *(v. tableau ci-dessous).*

Avec le jus de citron, le bourbon est mieux connu sous le nom de Bourbon Sour *(v. tableau en bas).*

	BOURBON	RYE WHISKEY	BOURBON OU RYE	VERMOUTH ROUGE	VERMOUTH BLANC SEC	ANGOSTURA BITTERS	LIQUEUR À L'ORANGE	SIROP DE GRENADINE	CRÈME DE CASSIS	DRAMBUIE	SIROP D'ORANGE	JUS D'ANANAS	MARASCHINO	AMER PICON
MANHATTAN			●	●		●								
MANHATTAN DRY	●				●	●								
MANHATTAN PERFECT	●			●	●									
RYE AND DRY		●			●	●								
UP TO DATE		●			●	●	●							
BOURBONELLA	●				●		●	●						
CASSIS COCKTAIL	●				●				●					
EMBASSY ROYAL	●			●						●	●			
OPENING			●	●				●						
ALGONQUIN		●			●							●		
BROOKLYN		●		●									●	●

	BOURBON	RYE WHISKEY	BOURBON OU RYE	JUS DE CITRON	SUCRE	EAU GAZEUSE	ANGOSTURA BITTERS	SIROP DE GRENADINE	TRIPLE-SEC	GINGER ALE
BOURBON SOUR	●			●	●					
RYE SOUR		●		●	●					
RYE COLLINS		●		●	●	●				
NEW YORK		●		●	●			●		
WAIKIRI	●			●				●	○	
SOUTHERN GINGER	●			●						●

Adry

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de bourbon ;
— 1/4 de mesure de curaçao.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail avec de la glace pilée. Agrémenter d'une cerise confite.

Michel Bigot, Paris. ABF, France.

Algonquin

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rye whiskey ;
— 1/2 mesure de vermouth blanc sec ;
— 1/2 mesure de jus d'ananas.

Frapper. Passer dans un verre old fashioned avec trois cubes de glace.

Arrow Head Cocktail

(« Cocktail pointe de flèche »)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de bourbon ;
— 1 cuillerée à café de vermouth rouge ;
— 1 cuillerée à café de vermouth blanc sec ;
— 1 cuillerée à café de jus de citron ;
— 1 blanc d'œuf.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Black Hawk

(« Faucon noir »)

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de bourbon (ou de rye whiskey ou de canadian whisky) ;
— 1 mesure de Sloe gin.

Mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Agrémenter d'une cerise confite.

Boston Flip

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rye whiskey ;
— 1 mesure de madère ;
— 2 cuillerées à café de sirop de sucre ;
— 1 jaune d'œuf.

Bien frapper. Passer dans un petit verre ballon. Saupoudrer de noix de muscade râpée.

Bourbon and Soda

Verser 1 mesure de bourbon dans un verre cheminée rempli de cubes de glace. Allon-

ger d'eau gazeuse. Remuer délicatement à la cuillère avant de servir.

Bourbon and Water

Verser 1 mesure de bourbon dans un verre tumbler de 25 cl rempli de cubes de glace. Servir avec un broc d'eau plate rafraîchie.

Bourbon Collins

Verser dans un verre collins de 25 cl, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de bourbon ;
— 1/2 mesure de jus de citron ;
— 1 cuillerée à café de sucre en poudre.

Bien mélanger à la cuillère. Allonger d'eau gazeuse. Remuer délicatement. Décorer d'une tranche de citron. Servir avec un bâtonnet mélangeur et des pailles.

Bourbon Cooler

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de bourbon ;
— 3 traits de crème de menthe (incolore) ;
— 2 cuillerées à café de sirop de grenadine ;
— 1 cuillerée à café de sirop de sucre ;
— quelques traits d'Angostura bitters.

Frapper. Passer dans un verre tumbler de 33 cl. Ajouter quelques cubes de glace. Allonger d'eau gazeuse. Décorer d'une cerise confite, d'un morceau d'ananas et d'une tranche d'orange piqués sur un bâtonnet.

Bourbonella

Verser dans un verre à mélange, avec quelques glaçons :
— 1 mesure de bourbon ;
— 1/3 de mesure de triple-sec ;
— 1/3 de mesure de vermouth blanc sec ;
— 1 trait de sirop de grenadine.

Bien remuer à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail.

Bourbon Highball

Verser 1 mesure de bourbon dans un verre tumbler de 25 cl rempli de cubes de glace. Allonger d'eau gazeuse ou de ginger ale. Mélanger délicatement à la cuillère. Agrémenter d'une spirale de zeste de citron.

Bourbon Mist

Verser 1 mesure de bourbon dans un verre old fashioned rempli à moitié de glace pilée. Agrémenter d'un zeste de citron.

Bourbon on the Rocks

Verser 1 mesure de bourbon dans un verre old fashioned sur quelques cubes de glace.

Bourbon Sour

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de bourbon ;
— 1/2 mesure de jus de citron ;
— 1 cuillerée à café de sucre en poudre.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail (ou un verre à sour). Décorer d'une cerise confite.

Brooklyn

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rye whiskey ;
— 1 mesure de vermouth rouge ;
— 1 trait de maraschino ;
— 1 trait d'Amer Picon.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

California Lemonade

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de bourbon (ou rye whiskey ou canadian whisky) ;
— le jus d'un citron vert ;
— le jus d'un citron jaune ;
— 3 cuillerées à café de sirop de sucre ;
— 2 traits de sirop de grenadine.

Frapper. Passer dans un verre cheminée rempli à moitié de glace pilée. Allonger d'eau gazeuse. Agrémenter d'une tranche de citron, d'une tranche d'orange et d'une cerise confite. Servir avec des pailles.

Captain Collins

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de canadian whisky ;
— 1/2 mesure de jus de citron vert ;
— 1 trait de sirop de grenadine.

Frapper. Passer dans un verre cheminée rempli de cubes de glace. Allonger d'eau gazeuse. Remuer à la cuillère avant de servir.

Cassis Cocktail

Verser dans un shaker, avec de la glace concassée :
— 1 mesure de bourbon ;
— 1/2 mesure de vermouth blanc sec ;
— 1 cuillerée à café de crème de cassis.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Commodore

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de bourbon ;
— 1/2 mesure de jus de citron ;
— 1 cuillerée à café de sucre ;
— 2 traits d'Angostura bitters.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Cow-boy

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de bourbon ;
— 1/2 mesure de crème fraîche.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Daily Mail

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure de rye whiskey ;
— 1/2 mesure d'Amer Picon ;
— 1/2 mesure de sirop d'orange ;
— 3 traits de bitters orange (Angostura).
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.
S. Mitchell, 1er prix International Cocktail Competition. Londres, 1948.

Embassy Royal

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de bourbon ;
— 1/2 mesure de Drambuie ;
— 1/2 mesure de vermouth rouge ;
— 2 traits de sirop d'orange.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Esprit cartésien

Verser dans un verre old fashioned sur trois cubes de glace :
— 1 mesure de bourbon ;
— 3/5 de mesure d'eau de noix des Pères Chartreux ;
— 1/5 de mesure de crème de cacao (incolore).
Remuer à la cuillère avant de servir.
Jean Biolatto. ABF, France.

Evans

Verser dans un verre à mélange, avec quelques glaçons :
— 1 mesure de rye whiskey ;
— 1/4 de mesure d'apricot brandy ;
— 1/4 de mesure de triple-sec (curaçao).
Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail.

Hunter

(« Chasseur »)

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rye whiskey ;
— 1/2 mesure de cherry-brandy.
Mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail.

Kentucky Colonel Cocktail

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de bourbon ;
— 1/3 de mesure de Bénédictine.
Remuer à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'une spirale de zeste de citron.

Kentucky Sunset

Verser dans un verre à mélange, avec quelques glaçons :
— 1 mesure de bourbon ;
— 1/3 de mesure de Strega ;
— 1/3 de mesure d'anisette.
Bien mélanger. Passer dans un verre ballon avec quelques cubes de glace et un zeste d'orange.

Ladies' Cocktail

(« Cocktail de dames »)

Verser dans un verre à mélange, avec quelques glaçons :
— 1 mesure de bourbon (ou de rye whiskey ou de canadian whisky) ;
— 1/2 cuillerée à café de Pernod ;
— 1/2 cuillerée à café d'anisette ;
— 1 traits d'Angostura bitters.
Mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Agrémenter d'un morceau de pamplemousse.

Lady's Dream

(« Rêve de dame »)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 3/10 de bourbon (Old Grand Dad) ;
— 3/10 de Cointreau ;
— 3/10 de fraise des bois (Dolfi) ;
— 1/10 de crème fraîche.
Frapper. Passer dans un verre.
Sam Sidarith, Paris. ABF, France.

Los Angeles

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure 1/2 de bourbon ;



Un Mint Julep *présenté dans un verre en cristal Daum. Phot. Studio Boré.*

— 1/2 mesure de jus de citron ;
— 1 cuillerée à café de sucre en poudre ;
— 1 œuf.

Frapper. Passer dans une coupe à champagne.

Manhattan

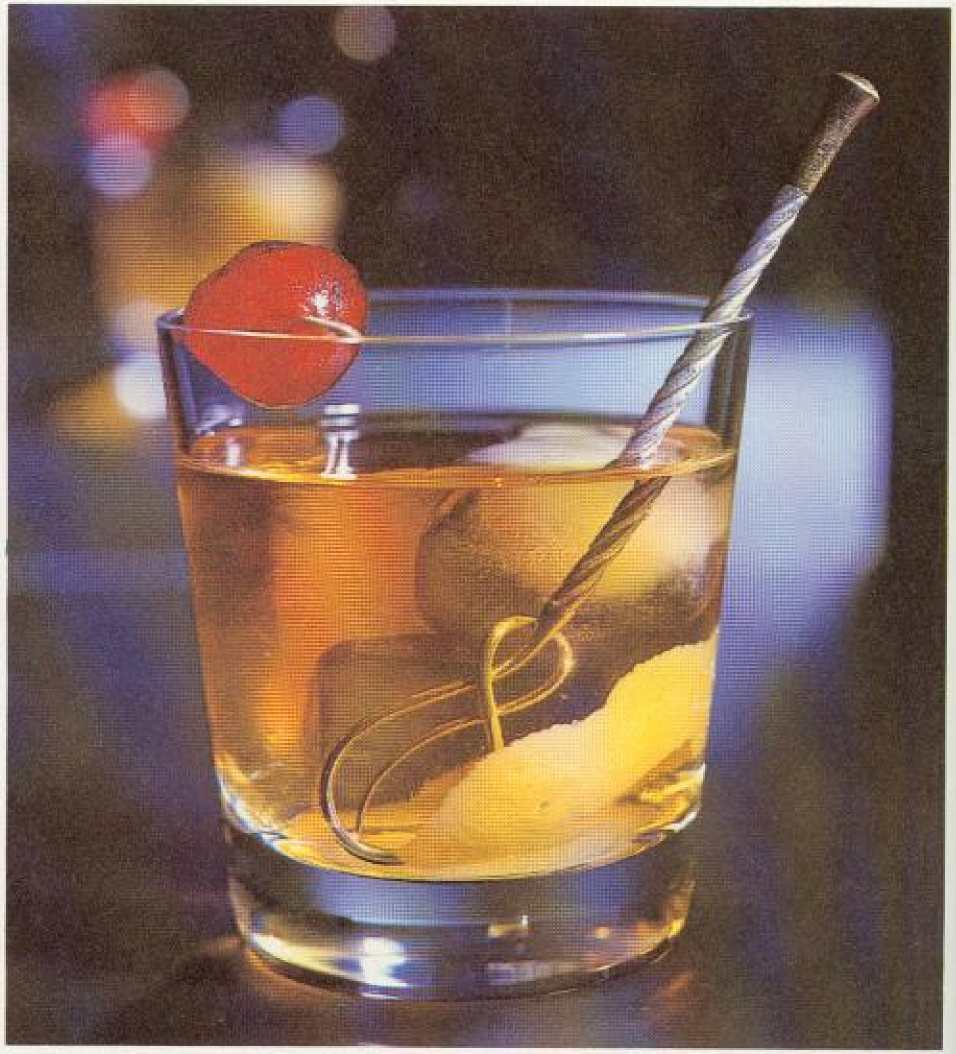
Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de bourbon ;
— 1/2 mesure de vermouth rouge ;
— 1 trait d'Angostura bitters.

Bien remuer à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'une cerise confite.

N.B. ***On peut remplacer le bourbon par du rye whiskey. On peut aussi ajouter un trait de maraschino.***

Manhattan Dry

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de bourbon ;



Un Old Fashioned
présenté dans un verre
des cristalleries de Baccarat.
Mélangeur Hermès.
Phot. Studio Boré.

— 1/2 mesure de vermouth blanc sec ;
— 1 trait d'Angostura bitters.

Bien remuer à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail.

N.B. ***On peut remplacer le bourbon par du rye whiskey.***

Manhattan Perfect

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :

— 1 mesure de bourbon ;
— 1/4 de mesure de vermouth rouge ;
— 1/4 de mesure de vermouth blanc sec.

Bien mélanger. Passer dans un verre à cocktail et ajouter une spirale de zeste de citron.

Maple Leaf Cocktail

(« Cocktail de la feuille d'érable »)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :

— 1 mesure de bourbon ;
— 1 cuillerée à café de sirop d'érable ;
— le jus d'1/2 citron.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Mint Julep

Écraser quelques feuilles de menthe fraîche dans un verre collins avec une cuillerée à café de sucre en poudre, à l'aide du dos d'une cuillère. Ajouter 1/2 mesure de bourbon. Mélanger au sucre et à la menthe à l'aide d'une cuillère. Remplir le verre à moitié de glace pilée et remuer à la cuillère afin de glacer le verre. Ajouter 1 mesure de bourbon. Décorer de feuilles de menthe fraîche dans le verre. Servir avec des pailles.

Morning Glory n° 2

Verser dans un verre à mélange, avec quelques glaçons :

— 1/2 mesure de rye whiskey (ou bourbon) ;
— 1/2 mesure de cognac ;
— 1 cuillerée à café de curaçao ;
— 1 cuillerée à café de pastis ou Pernod ;
— 1 cuillerée à café de sirop de sucre ;
— 3 traits d'Angostura bitters.

Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre old fashioned avec un cube de glace. Ajouter un trait d'eau gazeuse et décorer d'un zeste de citron.

Nevins

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de bourbon ;
— 1 mesure de jus de pamplemousse ;
— 1/2 mesure de liqueur d'abricot ;
— 1/2 mesure de jus de citron ;
— 2 traits d'Angostura bitters.

Frapper. Passer dans un verre tumbler de 25 cl rempli de cubes de glace.

New York

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rye whiskey ;
— 1/2 mesure de jus de citron vert ;
— 1 cuillerée à café de sucre en poudre ;
— 2 ou 3 traits de sirop de grenadine.

Frapper. Passer dans un verre old fashioned sur quelques cubes de glace. Agrémenter d'un zeste d'orange.

Night Shade

(« Ombre de la nuit »)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de bourbon ;
— 1/2 mesure de vermouth rouge ;
— 1/2 mesure de jus d'orange ;
— 2 ou 3 traits de Chartreuse jaune.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Old Fashioned

Mettre dans un verre old fashioned un morceau de sucre et l'arroser de 2 ou 3 traits d'Angostura bitters. Ajouter un peu d'eau plate, juste assez pour faire fondre le sucre. Mélanger à la cuillère. Ajouter quelques cubes de glace, puis 1 mesure de bourbon. Agrémenter d'une spirale de zeste de citron et d'une cerise confite. Servir avec un bâtonnet mélangeur.

N.B. ***Des variantes de ce cocktail remplacent le bourbon par du rye whiskey ou ajoutent un trait de liqueur d'orange.***

Old Nick

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rye whiskey ;
— 1/2 mesure de Drambuie ;
— 1/4 de mesure de jus d'orange ;
— 1/4 de mesure de jus de citron ;
— 2 traits d'Angostura bitters.

Frapper. Passer dans un verre old fashioned sur quelques cubes de glace. Agrémenter d'une cerise confite.

Old Pal

(« Vieux Copain »)

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure de rye whiskey ;
— 1/2 mesure de vermouth blanc sec ;
— 1/2 mesure de Campari.

Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail.

Opening

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de bourbon ;
— 2 cuillerées à café de vermouth rouge ;
— 2 cuillerées à café de sirop de grenadine.

Frapper. Passer dans un verre old fashioned sur quelques cubes de glace.

N.B. ***On peut utiliser, à la place du bourbon, du rye whiskey ou du whisky canadien.***

Oriental

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rye whiskey ;
— 1/2 mesure de vermouth blanc doux ;
— 1/2 mesure de triple-sec ;
— 1/2 mesure de jus de citron vert.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Orleanian

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rye whiskey ;
— 3 traits de Pernod ;
— 1 cuillerée à café de sirop de sucre ;
— 2 traits d'Angostura bitters.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail. Agrémenter d'un zeste de citron.

Pan American

Presser un demi-citron au-dessus d'un verre tumbler de 25 cl rempli de cubes de glace.

Ajouter :
— 1 mesure de rye whiskey ;
— 1 cuillerée à café de sirop de sucre.
Bien mélanger. Servir.

Port Light

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique, avec un demi-verre de glace pilée :
— 1 mesure de bourbon ;
— 1/2 mesure de jus de citron ;
— 2 cuillerées à café de miel liquide ;
— 1 blanc d'œuf.
Actionner le mélangeur quelques secondes. Verser dans un verre tumbler de 35 cl. Décorer d'une branche de menthe verte.

Québec Cocktail

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de canadian whisky ;
— 2 cuillerées à café de vermouth blanc sec ;
— 1 cuillerée à café d'Amer Picon ;
— 1 cuillerée à café de maraschino.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Rattlesnake

(« Serpent à sonnette »)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de bourbon (ou de rye whiskey) ;
— 1 cuillerée à café de sirop de sucre ;
— 1 cuillerée à café de jus de citron ;
— 1 blanc d'œuf ;
— quelques traits de Pernod.
Bien frapper. Passer dans un verre old fashioned sur de la glace pilée.

Richelieu

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de bourbon ;
— 1/2 mesure de Dubonnet blond (vermouth blanc doux) ;
— 1 cuillerée à café de liqueur Vieille Cure.
Frapper. Passer dans un verre old fashioned. Ajouter deux cubes de glace et un zeste d'orange.

Rubis

Verser dans un verre à mélange, avec quelques glaçons :
— 3/10 de bourbon Wild Turkey ;
— 3/10 de Peter Heering (cherry-brandy) ;
— 4/10 de vermouth blanc sec Noilly Prat ;
— 2 traits d'Angostura bitters ;
— 2 traits de jus de citron vert.
Remuer à la cuillère. Passer dans un verre. Décorer d'une tranche de citron vert et de cerises.
Philippe Galas, Dieppe. ABF, France.

Rye and Dry

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure de rye whiskey ;
— 1 mesure de vermouth blanc sec ;
— 2 traits d'Angostura bitters.
Frapper. Passer dans un verre old fashioned. Ajouter deux ou trois cubes de glace.

Rye Cocktail

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rye whiskey ;
— 1 cuillerée à café de sirop de sucre ;
— 2 ou 3 traits d'Angostura bitters.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Rye Collins

Verser dans un verre collins de 25 cl, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rye whiskey ;
— 1/2 mesure de jus de citron ;
— 1 cuillerée à café de sucre en poudre.
Bien mélanger à la cuillère. Allonger d'eau gazeuse. Remuer délicatement. Décorer d'une tranche de citron. Servir avec un bâtonnet mélangeur et des pailles.

Rye Highball

Verser 1 mesure de rye whiskey dans un verre tumbler de 25 cl, avec un cube de glace. Allonger d'eau gazeuse (ou de ginger ale). Décorer d'un zeste de citron.

Rye Lane

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rye whiskey ;
— 1 mesure de triple-sec (curaçao) ;
— 1 mesure de jus d'orange ;
— 2 traits de crème de noyau.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.
P. Razouvaieff. European Cocktail Competition, Torquay, 1951.

Rye Sour

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rye whiskey ;
— 1/2 mesure de jus de citron ;

— 1 cuillerée à café de sucre en poudre.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail (ou dans un verre à sour). Décorer d'une cerise confite.

Rye Whiskey Cocktail

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rye whiskey ;
— 1 cuillerée à café de sirop de sucre ;
— 1 trait d'Angostura bitters.
Bien mélanger. Passer dans un verre à cocktail. Ajouter une cerise confite.

Sazerac

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rye whiskey ;
— 1/3 de mesure de sirop de sucre ;
— 1 trait d'Angostura bitters.
Bien mélanger. Verser dans un verre old fashioned un trait de Pernod et humecter les parois du verre, puis passer le contenu du verre à mélange. Servir avec un verre d'eau rafraîchie.

Southern Belle

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de bourbon ;
— 1 mesure de crème fraîche ;
— 1 cuillerée à café de crème de menthe verte ;
— 1 cuillerée à café de crème de cacao (incolore).
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Southern Ginger

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de bourbon ;
— 1/2 mesure de jus de citron.
Frapper. Passer dans un verre tumbler de 25 cl sur quelques cubes de glace. Allonger de ginger ale.

Temptation
(« Tentation »)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rye whiskey ;
— 2 traits de triple-sec (curaçao) ;
— 2 traits de Dubonnet rouge ;
— 2 traits de Pernod.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail. Presser un zeste de citron et un d'orange au-dessus du verre et les lâcher dans le verre.

Up-to-date
(« Actuel »)

Verser dans un verre à mélange :
— 1/2 mesure de rye whiskey ;
— 1/2 mesure de vermouth blanc sec ;
— 1/4 de mesure de Grand Marnier ;
— 1 trait d'Angostura bitters.
Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Presser un zeste de citron au-dessus du verre, puis le lâcher dans le verre.

Waikiri

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique :
— 1/2 verre de glace pilée ;
— 1 mesure de bourbon ;
— 1/2 mesure de jus de citron ;
— 1/4 de mesure de triple-sec ;
— 1 cuillerée à café de sirop de grenadine.
Actionner le mélangeur. Verser dans une coupe à champagne.

Ward Eight
(« Salle huit »)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rye whiskey ;
— 1/2 mesure de jus d'orange ;
— 1/2 mesure de jus de citron ;
— 1 cuillerée de sirop de grenadine.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Westminster

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure de bourbon (ou de rye whiskey) ;
— 1/2 mesure de vermouth blanc sec ;
— 3 traits d'aurum (liqueur d'or) ;
— 1 trait d'Angostura bitters.
Mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail.

Whiskey Sour

V. *Rye Sour* ou *Bourbon Sour*.

Whisky Toddy

Verser dans un verre old fashioned sur un cube de glace :
— 1 mesure de bourbon (ou de rye whiskey ou de canadian whisky) ;
— 1/2 cuillerée à café de sucre en poudre ;
— 2 cuillerées à café d'eau plate.
Bien mélanger à la cuillère. Ajouter un zeste de citron.

Cocktails à base de scotch whisky et d'irish whiskey

Le *scotch whisky* est le plus ancien des whiskies. Dès le XV[e] siècle, on distillait l'orge fermentée dans les fermes des Highlands, en Écosse, pour faire de l'*aqua vitae.* Celle-ci allait devenir *uisge beatha* en gaélique, puis *usquebaugh,* pour aboutir, par déformation du langage, à *usque* et *whisky.* Le whisky d'origine est élaboré, de façon traditionnelle, à partir de farine d'orge maltée, séchée à la fumée de tourbe, ce qui donne au scotch cet arôme si caractéristique. Le pur malt est distillé par deux fois dans de grands alambics de type charentais. On peut consommer le pur malt allongé d'un peu d'eau plate (ainsi les Écossais le boivent-ils). Il est néanmoins dommage de l'utiliser pour les cocktails ; cela reviendrait à faire d'une excellente boisson un mauvais cocktail, car les whiskies de malt sont puissants, généreux, ronds et ne se marient pas facilement.

On utilise de préférence en cocktails les *blended scotch whiskies* (whiskies de blend) qui résultent de l'association de 20 à 30 pour 100 de whisky de malt et de whisky de grains distillé à fort degré dans des alambics à colonnes. Plus légers que les « malts », les « blends » s'accordent harmonieusement avec de nombreux alcools. Comme le bourbon, le whisky écossais s'entend très bien avec les vermouths rouges ou blancs.

Le whiskey irlandais *(irish whiskey)* est élaboré, principalement, à partir de farine d'orge, complétée de blé, d'avoine, de seigle et de maïs. Il subit trois distillations successives dans des alambics de type charentais, de très grande taille, avant d'être mis à vieillir à très haut degré (90°). Très différent des whiskies écossais, le whiskey irlandais se boit traditionnellement allongé d'un peu d'eau. Il est utilisé en cocktail pour certains mélanges et surtout pour le fameux Irish Coffee (V. *Préparations chaudes*).

	SCOTCH WHISKY	JUS DE CITRON	SUCRE	EAU GAZEUSE	BLANC D'ŒUF	ANISETTE	LIQUEUR À L'ORANGE	ANGOSTURA BITTERS	GINGER ALE	VERMOUTH ROUGE	PERNOD	CHERRY BRANDY	JUS D'ORANGE	VERMOUTH BLANC SEC	COINTREAU
SCOTCH SOUR	●	●	●												
SCOTCH COLLINS	●	●	●	●											
HIGHLAND COOLER	●	●	●					●	●						
FROZEN SCOTCH	●	●	●				●	●							
MAMIE TAYLOR COCKTAIL	●	●							●						
MORNING GLORY FIZZ	●	●	●	●	○	●									
SILENT THIRD	●	●					●								
ROB ROY	●							●		●					
ROBERT BURNS	●							●		●	●				
PERFECT ROB ROY	●									●				●	
HARRY LAUDER	●		●							●					
FLYING SCOTSMAN	●		●					●		●					
CHURCHILL	●	●								●					●
BLOOD AND SAND	●									●		●	●		
AFFINITY PERFECT	●							●		●				●	

Affinity Cocktail

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure de scotch whisky ;
— 1/2 mesure de porto rouge ;
— 1/2 mesure de xérès sec (dry sherry) ;
— 2 traits d'Angostura bitters.

Frapper. Passer dans un verre old fashioned sur quelques cubes de glace.

Affinity Perfect

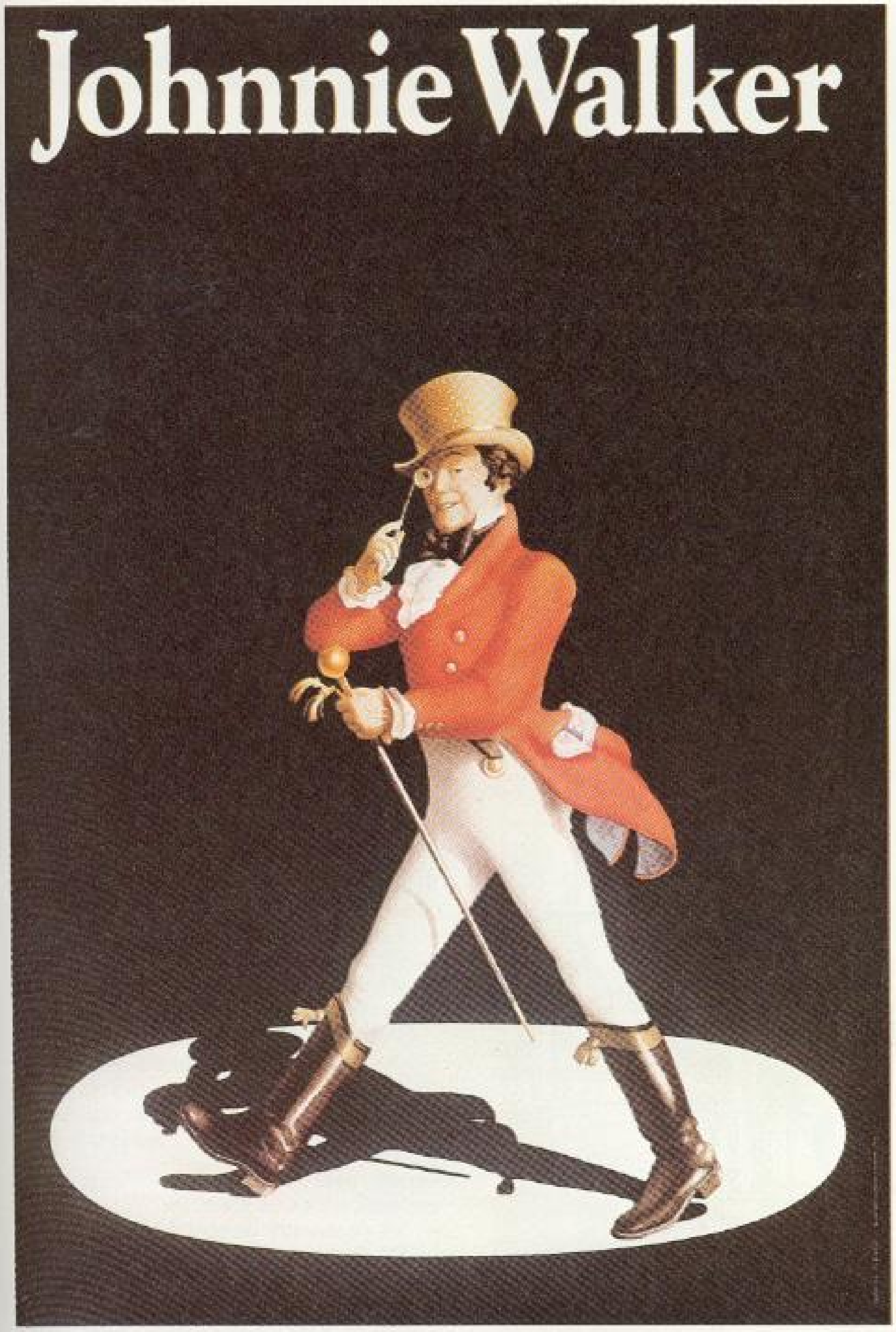
Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de scotch whisky ;
— 1/4 de mesure de vermouth rouge ;
— 1/4 de mesure de vermouth blanc sec ;
— 2 traits d'Angostura bitters.

Passer dans un verre à cocktail. Agrémenter d'un zeste de citron.

N.B. ***On peut remplacer l'Angostura bitters par la Bénédictine pour obtenir un cocktail plus sucré.***

Barbary Coast Cocktail

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure de scotch whisky ;



Affiche de Richard Claverie (1981) pour le whisky Johnnie Walker. Doc. Simon-frères.

— 1/2 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de crème de cacao ;
— 1/2 mesure de crème fraîche.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

N.B. ***On peut aussi ajouter 1/2 mesure de rhum blanc.***

Barbican

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :

— 1 mesure de scotch whisky ;
— 1/3 de mesure de jus de fruit de la passion ;
— 2 traits de Drambuie.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Benedict Cocktail

Verser dans un verre old fashioned sur quelques cubes de glace :

— 3/4 de mesure de scotch whisky ;



Inséparable du scotch whisky dans le Benedict Cocktail, *la Bénédictine (affiche de F. Burel, 1981). Doc. la Bénédictine.*

— 3/4 de mesure de Bénédictine.

Bien mélanger à la cuillère. Allonger de ginger ale. Mélanger délicatement.

Black Watch

Verser dans un verre old fashioned, avec quelques cubes de glace :

— 1 mesure de scotch whisky ;
— 1/2 mesure de Kahlúa.

Allonger d'un doigt d'eau gazeuse. Mélanger à la cuillère. Agrémenter d'un zeste de citron.

Blood and Sand

(« Sang et Sable »)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :

— 1/2 mesure de scotch whisky ;
— 1/2 mesure de vermouth rouge ;
— 1/2 mesure de cherry-brandy ;
— 1/2 mesure de jus d'orange.

Frapper. Passer dans un verre ballon. Ajouter un ou deux cubes de glace. Décorer d'une demi-tranche d'orange et d'une cerise confite.

Chancellor

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :

— 1 mesure de scotch whisky ;
— 1/4 de mesure de vermouth blanc sec ;
— 1/4 de mesure de porto rouge ;
— 2 traits d'Angostura bitters.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail. Agrémenter d'une cerise confite.

Churchill

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :

— 1 mesure de scotch whisky ;
— 1/3 de mesure de vermouth rouge ;
— 1/3 de mesure de Cointreau ;
— 2 cuillerées de jus de citron.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Flying Scotsman

(« l'Écossais volant »)

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :

— 3/4 de mesure de scotch whisky ;
— 3/4 de mesure de vermouth rouge ;
— 1/2 cuillerée à café de sucre en poudre ;
— 1 trait d'Angostura bitters.

Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail.

Frozen Scotch

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique :

— 1/2 verre de glace pilée ;
— 1 mesure de scotch whisky ;
— 1 mesure de jus de citron ;
— 1/2 cuillerée à café de sucre en poudre ;
— 1 trait de Cointreau ;
— 1 trait d'Angostura bitters ;

— 1 tranche d'ananas.

Actionner le mélangeur quelques secondes. Verser dans un verre old fashioned. Décorer d'un morceau d'ananas.

Hair of the Dog

(« Poil du chien »)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de scotch whisky ;
— 1/2 mesure de crème fraîche ;
— 1/2 mesure de miel liquide.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Harry Lauder

Verser dans un verre à mélange, avec quelques glaçons :
— 3/4 de mesure de scotch whisky ;
— 3/4 de mesure de vermouth rouge ;
— 1 cuillerée à café de sirop de sucre.

Mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail.

Highland Cooler

Verser dans un verre tumbler de 25 cl, avec deux glaçons :
— 1 mesure de scotch whisky ;
— le jus d'un demi-citron ;
— 1 cuillerée à café de sirop de sucre ;
— 2 traits d'Angostura bitters.

Mélanger à la cuillère. Allonger de ginger ale. Mélanger délicatement avant de servir.

Irish Cheer

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure d'irish whiskey ;
— 1/4 de mesure de vermouth rouge.

Mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail.

Irish Coffee

V. *Préparations chaudes.*

Irish Sour

V. *Scotch Sour.*

King George V

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1/3 de mesure de scotch whisky ;
— 1/3 de mesure de gin ;
— 1/3 de mesure de Cointreau ;
— 1/3 de mesure de crème de cacao (incolore) ;
— 1/3 de mesure de jus de citron.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Linstead

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de scotch whisky ;
— 1 mesure de jus de pamplemousse ;
— 1 trait de pastis.

Frapper. Passer dans un grand verre à cocktail. Presser un zeste de citron au-dessus du verre et le lâcher dans le verre.

Loch Lomond Cocktail

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de scotch whisky ;
— 1 mesure de sirop de sucre ;
— quelques traits d'Angostura bitters.

Frapper. Passer dans un verre old fashioned sur quelques cubes de glace.

Los Angeles

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de scotch whisky ;
— 1/2 mesure de jus de citron ;
— 1 œuf ;
— 1 trait de vermouth rouge ;

Frapper. Passer dans un grand verre à cocktail.

Mamie Taylor Cocktail

Verser dans un verre cheminée de 33 cl rempli de cubes de glace :
— 1 mesure de scotch whisky ;
— le jus d'un demi-citron vert.

Remuer à la cuillère. Allonger de ginger ale. Remuer délicatement avant de servir.

Miami Beach

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de scotch whisky ;
— 1 mesure de vermouth blanc sec ;
— 1/2 mesure de jus de pamplemousse.

Frapper. Passer dans une coupe à champagne. Décorer d'une demi-tranche de citron et d'une cerise confite.

Morning Glory n° 2

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de scotch whisky ;
— 1 blanc d'œuf ;
— 1 cuillerée à café de sucre.

Vermouth et whisky s'entendent bien.
Affiche réalisée au début du siècle
pour la firme Martini et Rossi.
Phot. Fiore.



Frapper. Passer dans un verre tumbler de 33 cl rempli de cubes de glace. Allonger d'eau gazeuse.

Morning Glory Fizz

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :

— 1 mesure de scotch whisky ;
— le jus d'un citron ;
— 1 blanc d'œuf ;
— 1 trait d'anisette ;
— 1 cuillerée à café de sucre.

Frapper fort. Passer dans un verre tumbler de 33 cl rempli de cubes de glace. Allonger d'eau gazeuse. Décorer d'une cerise confite et d'une tranche de citron.

One Ireland

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique :
— 1 mesure d'irish whiskey ;
— 1 cuillerée à café de crème de menthe verte ;
— 1 boule de glace à la vanille.

Actionner le mélangeur quelques secondes. Verser dans une coupe à champagne. Décorer d'une cerise confite. Servir avec des pailles.

Paddy Cocktail

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure d'irish whiskey ;
— 1/2 mesure de vermouth rouge ;
— 1 trait d'Angostura bitters.

Frapper. Passer dans un verre old fashioned. Ajouter quelques cubes de glace.

Perfect Rob Roy

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de scotch whisky ;
— 1/4 de mesure de vermouth rouge ;
— 1/4 de mesure de vermouth blanc sec.

Bien mélanger. Passer dans un verre à cocktail. Agrémenter d'une spirale de zeste de citron.

Robert Burns

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de scotch whisky ;
— 1/2 mesure de vermouth rouge ;
— 1 trait d'Angostura bitters ;
— 1 trait de Pernod.

Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail.

Rob Roy

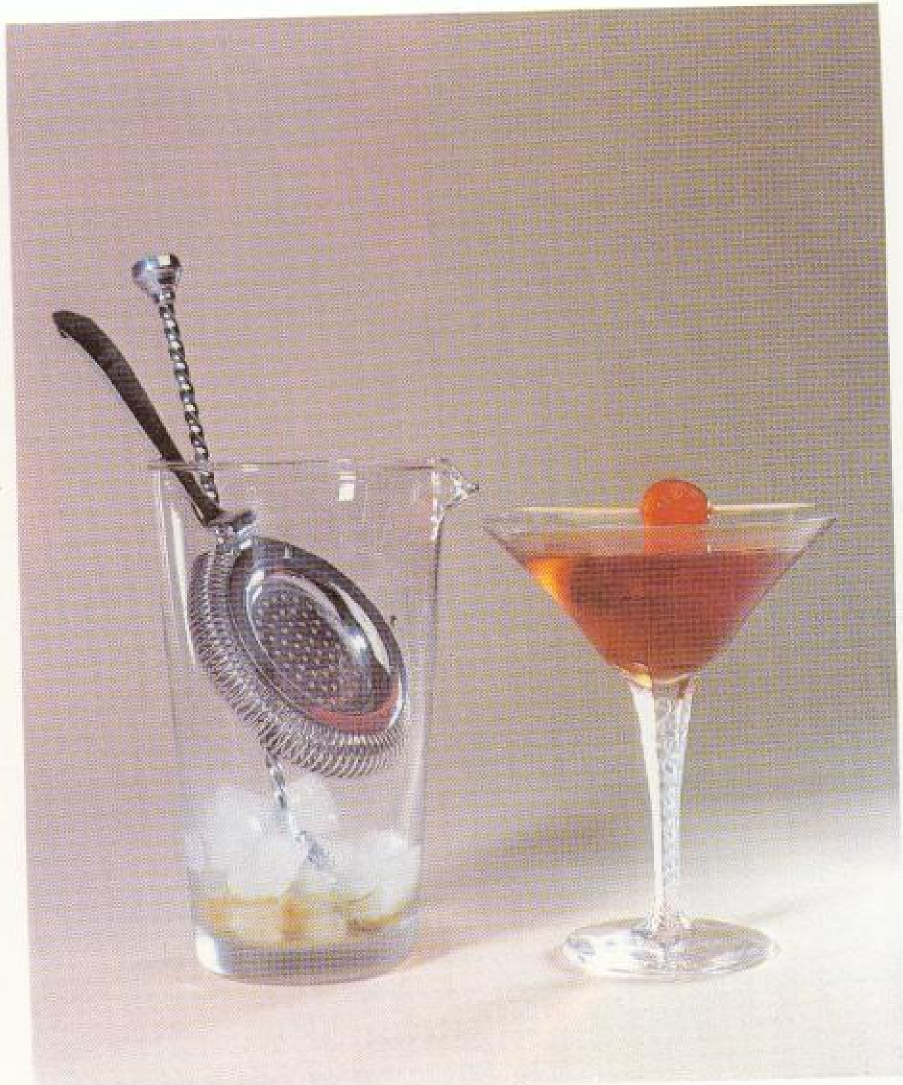
Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de scotch whisky ;
— 1/2 mesure de vermouth rouge ;
— 1 trait d'Angostura bitters.

Mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Agrémenter d'une cerise confite.

Rusty Nail

Verser dans un verre old fashioned, sur quelques cubes de glace :
— 1 mesure de scotch whisky ;
— 1 mesure de Drambuie.

Bien mélanger à la cuillère. Ne jamais décorer.



Un Rob Roy *présenté dans un verre en cristal Lalique. Phot. Studio Boré.*

Scotch and Water

Verser dans un verre old fashioned 1 mesure de scotch whisky. Allonger d'eau plate (de 1/2 mesure à 1 mesure 1/2).

Scotch Collins

Verser dans un verre tumbler de 25 cl, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de scotch whisky ;
— 1 mesure de jus de citron ;
— 1/2 mesure de sirop de sucre.

Allonger d'eau gazeuse. Mélanger délicatement. Servir avec des pailles.

Scotch frappé

Verser 1 mesure de scotch whisky dans un verre old fashioned rempli à moitié de glace pilée. Décorer d'un zeste de citron.

Scotch Mist

Verser 1 mesure de scotch whisky dans un shaker, avec un verre de glace pilée. Frapper. Verser (sans passer) dans un verre old fashioned. Agrémenter d'un zeste de citron. Servir avec des pailles courtes.

Scotch Old Fashioned

Verser dans un verre old fashioned quelques traits d'Angostura bitters sur un morceau de sucre. Ajouter juste assez d'eau pour faire fondre le sucre. Ajouter 2 ou 3 cubes de glace, puis 1 mesure de scotch whisky, remuer bien à la cuillère. Agrémenter d'un zeste de citron et d'une cerise confite.

Scotch on the Rocks

Verser 1 mesure de scotch whisky dans un verre old fashioned sur quelques cubes de glace.

Scotch Sour

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de scotch whisky ;
— 1/2 mesure de jus de citron pressé ;
— 1 cuillerée à café de sirop de sucre.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail (ou un verre à sour). Décorer d'une cerise confite piquée sur un bâtonnet.

N.B. ***Pour l'Irish Sour, remplacer le scotch whisky par de l'irish whiskey.***

Shamrock

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure d'irish whiskey ;
— 1/2 mesure de vermouth blanc sec ;
— 3 traits de Chartreuse verte ;
— 3 traits de crème de menthe verte.

Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail.

Silent Third

(« Troisième Silencieuse »)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de scotch whisky ;
— 1 mesure de Cointreau ;
— 1 mesure de jus de citron.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Wembley

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure de scotch whisky ;
— 1/2 mesure de vermouth blanc sec ;
— 1/2 mesure de jus d'ananas.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Whisky Cocktail

Verser dans un verre à mélange, avec quelques glaçons :
— 1 mesure de scotch whisky ;
— 1/4 de mesure de triple-sec (curaçao) ;
— 2 traits d'Angostura bitters.

Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'une cerise confite.

Whisky Cobbler

Remplir un verre ballon de cubes de glace et ajouter :
— 1 mesure de scotch whisky ;
— 1 cuillerée à café de sucre en poudre ;
— quelques traits de triple-sec (curaçao).

Mélanger à la cuillère. Agrémenter de fruits frais de saison. Servir avec des pailles.

Whisky-Menthe Cocktail

(préparation pour 4 personnes).

Faire infuser 25 cl d'eau bouillante avec deux sachets de menthe. Laisser refroidir. Enlever les sachets. Verser dans un shaker garni de cubes de glace avec :
— 4 mesures de whisky ;
— le jus de 2 citrons verts.

Bien agiter. Passer dans des verres à cocktail. Décorer d'une feuille de menthe fraîche.

Whisky Sangaree

Verser dans un verre old fashioned rempli de glace pilée :
— 1 mesure de scotch whisky ;
— 1 mesure d'eau.

Remuer à la cuillère. Saupoudrer de noix de muscade râpée. Servir avec des pailles courtes.

Whisky Sour

V. *Scotch Sour.*

Whizz Bang

Verser dans un verre à mélange, avec quelques glaçons :
— 1 mesure de scotch whisky ;
— 1/3 de mesure de vermouth blanc sec ;
— 2 traits de Pernod ;
— 2 traits de grenadine ;
— 2 traits d'Angostura bitters.

Mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail.

Cocktails à base de tequila

La tequila — du nom de la ville où elle est apparue au début de ce siècle — est une eau-de-vie mexicaine provenant de la fermentation du jus du fruit de l'agave.

Bue « straight » à la mexicaine, la tequila est à l'origine d'une expérience à ne pas manquer..., mais dont il ne faut pas abuser (V. *Tequila à la mexicaine*). Sa contribution à des cocktails est assez récente. Diluée au milieu de jus de fruits les plus divers, elle apporte au mélange la force d'un alcool original et une note singulière. Le cocktail le plus réputé est le Margarita, servi dans un verre enrobé de sel ; la tequila y est adoucie par la liqueur à l'orange et relevée par le jus de citron.

Acapulco

Verser dans un shaker, avec de la glace pilée :
— 1 mesure de tequila ;
— 1 mesure de rhum blanc léger ;
— 2 mesures de jus d'ananas ;
— 1 mesure de jus de pamplemousse ;
— 1 mesure de lait de coco.

Frapper. Passer dans un verre cheminée de 33 cl rempli de cubes de glace. Agrémenter d'un morceau d'ananas et d'une cerise confite.

Ambassador

Verser dans un verre collins de 33 cl rempli de cubes de glace :
— 1 mesure de tequila ;
— 1 cuillerée à café de sirop de sucre.

Allonger de jus d'orange pressée. Remuer à la cuillère. Décorer d'une tranche d'orange et d'une cerise confite. Servir avec des pailles et un bâtonnet mélangeur.

American Legion Margarita

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de tequila ;
— 1/2 mesure de Cointreau ;
— 1/4 de mesure de jus de citron jaune ;
— 1/4 de mesure de jus de citron vert.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail givré au sel fin (en humectant les bords du verre de jus de citron et en le passant dans une soucoupe remplie de sel fin).



Vase chimu (Pérou) utilisé pour les alcools à l'époque précolombienne. (Musée Martini.) Phot. Fiore.

	TEQUILA	JUS DE CITRON	COINTREAU	SEL	SIROP DE GRENADINE	CRÈME DE CASSIS	EAU GAZEUSE	JUS D'ORANGE	EAU DE FLEUR D'ORANGER	JUS DE PAMPLEMOUSSE
MARGARITA	●	●	●	●						
AMERICAN LEGION MARGARITA	●	●	●	●						
TEQUILA SUNSET	●	●			●	●	●			
TEQUILA SUNRISE	●				●			●		
CHAPALA	●	●			●			●	●	
ICE-BREAKER	●		●		●					●
CONCHITA	●	●								●
MOCKINGBIRD	●	●								●
TEQUILA DAISY	●	●			●		●			
TEQUILA À LA MEXICAINE	●	●		●						

— 1 mesure de jus de pamplemousse ;
— 2 traits de jus de citron.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail. Ajouter un ou deux cubes de glace avant de servir.

Durango

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de tequila ;
— 3 mesures de jus de pamplemousse ;
— 1 cuillerée à café de sirop d'orgeat.

Frapper. Passer dans un verre cheminée de 33 cl rempli de cubes de glace. Allonger d'eau gazeuse. Agrémenter de feuilles de menthe fraîche, d'un morceau de pamplemousse et d'une cerise confite. Servir avec des pailles.

Earthquake
(« Tremblement de terre »)

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique avec un demi-verre de glace pilée :
— 1 mesure de tequila ;
— 1/2 mesure de sirop de grenadine ;
— 2 ou 3 fraises ;
— 2 ou 3 traits d'Angostura bitters.

Mélanger quelques secondes. Verser sans passer dans une coupe à champagne. Décorer d'une tranche de citron et d'une fraise.

El Diablo

Presser à la main un demi-citron vert au-dessus d'un verre tumbler de 25 cl rempli de cubes de glace et le lâcher dans le verre. Ajouter :
— 1 mesure de tequila ;
— 1/2 mesure de crème de cassis.

Allonger de ginger ale. Remuer délicatement à la cuillère. Servir avec des pailles.

Ever Green

Verser dans un verre à mélange rempli de glace pilée :
— 1 mesure de tequila ;
— 1/2 mesure de crème de menthe verte ;
— 1/4 de mesure de Galliano ;
— 3 mesures de jus d'ananas.

Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'une branche de menthe fraîche.

Frostbite

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de tequila ;
— 1 mesure de crème fraîche ;
— 1 mesure de crème de cacao (incolore).

Azteca

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique avec un demi-verre de glace pilée :
— 1 mesure de tequila ;
— le jus d'un demi-citron vert ;
— 1/2 cuillerée de sucre en poudre ;
— 1 petit morceau de mangue.

Actionner le mélangeur quelques secondes. Passer dans des coupes à champagne. Décorer d'une demi-tranche de citron vert. Servir avec des pailles courtes.

Aztec Punch

V. *Punchs.*

Bloody Bull
(« Taureau ensanglanté »)

Verser dans un verre old fashioned avec 2 ou 3 cubes de glace :
— 1 mesure de tequila ;
— 1 trait de jus de citron ;
— 2 mesures de jus de tomate ;
— 2 mesures de bouillon de bœuf (froid).

Bien remuer à la cuillère. Agrémenter d'une tranche de citron et d'une branche de céleri frais.

Chapala

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de tequila ;
— 1/2 mesure de jus de citron ;
— 1/2 mesure de jus d'orange ;
— 1/2 mesure de sirop de grenadine ;
— 2 gouttes d'eau de fleur d'oranger.

Frapper. Passer dans un verre ballon avec un ou deux cubes de glace. Agrémenter d'une tranche de citron et d'une tranche d'orange. Servir avec des pailles.

Coconut Tequila

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique, avec un demi-verre de glace pilée :
— 1 mesure de tequila ;
— 1/2 mesure de jus de citron ;
— 1/2 mesure de lait de coco ;
— 3 traits de maraschino.

Actionner le mélangeur quelques secondes. Verser dans un verre cheminée (sans passer). Décorer d'une tranche de citron.

Conchita

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de tequila ;

Frapper. Passer dans un verre à cocktail. Saupoudrer de noix de muscade râpée.

Frozen Strawberry

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique avec un demi-verre de glace pilée :
— 1 mesure de tequila ;
— 1 mesure de liqueur de fraise ;
— 4 fraises bien mûres ;
— 1 trait de jus de citron.

Mélanger quelques secondes. Verser sans passer dans une coupe à champagne. Décorer d'une tranche de citron et d'une fraise.

Ice-Breaker

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de tequila ;
— 1/2 mesure de Cointreau ;
— 1 mesure de jus de pamplemousse ;
— 2 cuillerées à café de sirop de grenadine.

Frapper. Passer dans un verre tumbler de 25 cl rempli de cubes de glace. Servir avec des pailles.

Margarita

Humecter les bords d'une coupe à champagne (ou d'un double verre à cocktail) de jus de citron. Renverser la coupe (ou le verre) sur une soucoupe remplie de sel fin, afin de givrer au sel. Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de tequila ;
— 1 mesure de jus de citron (vert ou jaune) ;
— 1/2 mesure de Cointreau.

Frapper. Passer dans la coupe (ou le verre). Servir sans pailles.

N.B. ***Les proportions des ingrédients d'un Margarita changent de pays à pays. Bien que la recette ci-dessus soit la plus commune, on peut aussi ne mettre que 1/2 mesure de jus de citron ou encore 1/4 de mesure, selon le goût.***

Maria Thérésa

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de tequila ;
— 1/2 mesure de jus de citron vert ;
— 1/2 mesure de jus d'airelles.

Frapper. Passer dans une coupe à champagne.

Matador

Verser dans un shaker, avec de la glace pilée :
— 1 mesure de tequila ;



Un Margarita *servi dans un verre en cristal Lalique.*
Phot. Studio Boré.

— 2 mesures de jus d'ananas ;
— 1 cuillerée à café de jus de citron.

Frapper. Passer dans un petit verre ballon. Ajouter quelques cubes de glace. Servir avec des pailles courtes.

Mockingbird

Verser dans un verre old fashioned rempli de cubes de glace :
— 1 mesure de tequila ;
— 2 mesures de jus de pamplemousse ;
— 1 trait de jus de citron vert.

Mélanger à la cuillère. Décorer d'une cerise confite.

CBMA, Mexico, Mexique.

Pancho Villa

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de tequila Cuervo ;
— 1/2 mesure de Tía Maria ;
— 1 cuillerée à café de Cointreau.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'une tranche de citron, d'une cerise à l'eau-de-vie et d'un grain de café.

Jean-François Saurin, Monte-Carlo. ABF, France.

Picador Cocktail

Verser dans un verre à mélange, avec de la glace pilée :
— 1 mesure de tequila ;
— 1 mesure de Kahlúa (liqueur de café).

Bien mélanger. Passer dans un verre à cocktail. Ajouter un zeste de citron.

Silk Stockings

(«Bas de soie»)

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique :
— 1/2 verre de glace pilée ;
— 1 mesure de tequila ;
— 1/3 de mesure de crème de cacao incolore ;
— 1/3 de mesure de sirop de grenadine ;
— 2 mesures de lait en poudre.

Actionner le mélangeur quelques secondes. Passer dans un verre ballon, puis saupoudrer de cannelle. Décorer d'une cerise confite.

CBMA, Mexico, Mexique.

Tequila à la mexicaine (straight)

Verser dans un verre à liqueur une mesure de tequila. Sucer un quart de citron. Déposer une pincée de sel sur la langue. Boire la tequila d'un trait.

N.B. ***On peut aussi lécher une pincée de sel sur le dos de la main (dans le creux entre le pouce et l'index), puis mordre dans un quart de citron afin d'en sucer le jus, et enfin boire la tequila d'un trait.***

Tequila Cocktail

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique :
— 1/2 verre de glace pilée ;
— 1 mesure de tequila ;
— le jus d'1 citron vert ;
— 1 trait de sirop de sucre ;
— 1 trait de sirop de grenadine.

Bien mélanger. Passer dans un verre à cocktail. Agrémenter d'une fine tranche de citron.

Tequila Daisy

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de tequila ;
— le jus d'1/2 citron vert ;
— 2 cuillerées à café de sirop de grenadine.

Frapper. Passer dans un verre ballon, à demi rempli de glace pilée. Allonger d'eau gazeuse. Remuer délicatement avant de servir.

Tequila Orange

Verser 1 mesure de tequila dans un verre tumbler de 33 cl rempli de cubes de glace. Allonger de jus d'orange pressée.

Tequila Sunrise

Verser une mesure de tequila dans un verre tumbler de 33 cl, avec quelques cubes de glace. Remplir le verre de jus d'orange pressée. Remuer à la cuillère pour bien mélanger. Ajouter une demi-mesure de sirop de grenadine afin qu'il «tombe» au fond du verre, donnant un effet de nuances de couleur. Décorer d'une tranche d'orange à cheval au bord du verre. Servir avec deux pailles et un bâtonnet mélangeur.

Tequila Sunset

Verser dans un verre tumbler de 33 cl, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de tequila ;
— 1/2 mesure de citron pressé.

Allonger d'eau gazeuse. Remuer à la cuillère. Ajouter délicatement :
— 2 traits de sirop de grenadine ;
— 2 traits de crème de cassis ;
afin qu'ils «tombent» au fond du verre pour créer un effet de nuances de couleurs.



Un Tequila Sunrise *présenté dans un verre en cristal Lalique. Phot. Studio Boré.*

Décorer d'une tranche de citron à cheval au bord du verre. Servir avec deux pailles et un bâtonnet mélangeur.

Tequini

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de tequila ;
— 1/3 de mesure de vermouth blanc sec.

Mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. On peut agrémenter d'une olive verte et d'un zeste de citron à presser au-dessus du verre avant de le lâcher dans le verre.

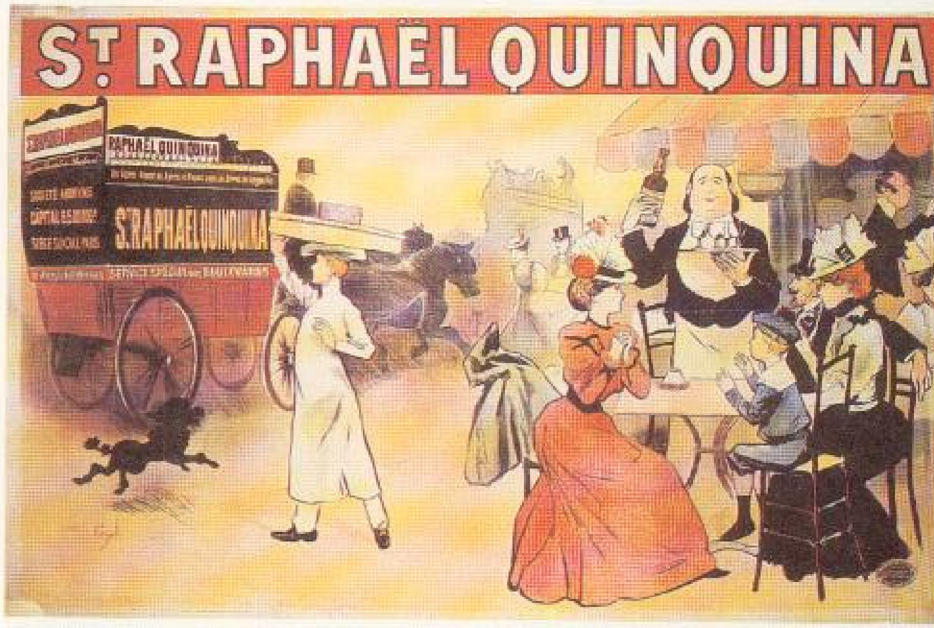
N.B. ***Tequini = Tequila-Martini, autre variante du Martini cocktail.***

TNT (Tequila and Tonic)

Presser à la main un demi-citron vert au-dessus d'un verre tumbler. Lâcher-le dans le verre. Ajouter quelques cubes de glace et une mesure de tequila. Allonger d'indian tonic selon le goût. Mélanger délicatement à la cuillère avant de servir.

Cocktails à base d'apéritifs et cocktails-apéritifs

Est dite *apéritive* toute boisson qui ouvre l'appétit. Par extension, les apéritifs sont supposés avoir pour vertu essentielle de donner envie de manger. Or il n'en est rien, et de nombreux alcools produiraient plutôt l'effet contraire. Les diététiciens admettent que le sucre, les solutions amères et l'alcool (à faible dose) ont des vertus apéritives.



Affiche dessinée par Guydo pour St Raphaël Quinquina. Doc. St Raphaël.

	CAMPARI	VERMOUTH ROUGE	EAU GAZEUSE	COGNAC	JUS D'ORANGE	JUS DE PAMPLEMOUSSE	JUS D'ANANAS	SIROP DE GRENADINE	BITTERS ORANGE	GIN	VERMOUTH BLANC SEC	MIRABELLE	SUCRE
AMERICANO	●	●	●										
CAPRI	●	●		●									
COVADONGA	●	●			●			●	●				
CAMPARI-ORANGE	●				●								
BAHAMIAN DELIGHT	●						●						
CAMPARI-SODA	●		●										
CAMPAY	●					●				●			●
CRILLON	●										○	●	
DRY AMERICANO	●										○		

On regroupe le plus souvent sous le vocable *apéritifs* les vins « doux » ou « aromatisés » et les alcools à base d'extraits de plantes.

Les vins « doux » ou « aromatisés » ont pour origine le jus de raisin naturel auquel on mélange de l'eau-de-vie avant toute fermentation (pineau des Charentes) ou en cours de fermentation (porto, xérès, madère, etc.). On pourrait rattacher les vermouths et les apéritifs à base de vin à la même famille si leur élaboration n'était pas si complexe, car il s'agit bien de vins auxquels on ajoute des extraits alcoolisés de plantes et d'aromates. Les alcools à base d'extraits, quant à eux, sont obtenus par macération ou distillation de plantes aromatiques ou amères. C'est le cas des amers (angl., *bitter*), comme la liqueur de gentiane, le Campari, et des anisés, tels pastis, Pernod, etc.

Avec les notes contrastées de tous ces apéritifs, on pourrait imaginer de très nombreux cocktails, une gamme étendue de couleurs et de goûts. Or peu de recettes ont

trouvé assez d'amateurs pour acquérir la célébrité. En effet, la plupart des apéritifs sont en eux-mêmes des cocktails sophistiqués, qui acceptent difficilement la promiscuité. Le pineau des Charentes est un cocktail de jus de raisin et de cognac, les vins aromatisés sont des assemblages complexes de vins de provenance diverse et de principes aromatiques nombreux.

Des mariages heureux.

Si le Campari se boit traditionnellement allongé d'eau gazeuse (Campari-Soda), il est l'un des amers les plus utilisés dans la confection de mélanges tant pour son goût original que pour sa couleur. L'Americano est le cocktail le plus célèbre, il a donné lieu à des variantes souvent harmonieuses. *V. tableau page précédente.*

A partir des succédanés d'absinthe et de pastis, il existe un grand nombre de recettes dont les plus connues sont l'Absinthe Drip, le Perroquet, la Tomate, la Mauresque. *V. tableau ci-contre.*

Le xérès (angl., *sherry*) est la base de certains cocktails en association avec des vins aromatisés (Adonis, Amontillado Cocktail), des amers, et même de la tequila. *V. tableau page suivante.*

Sans gin, le vermouth blanc sec peut être

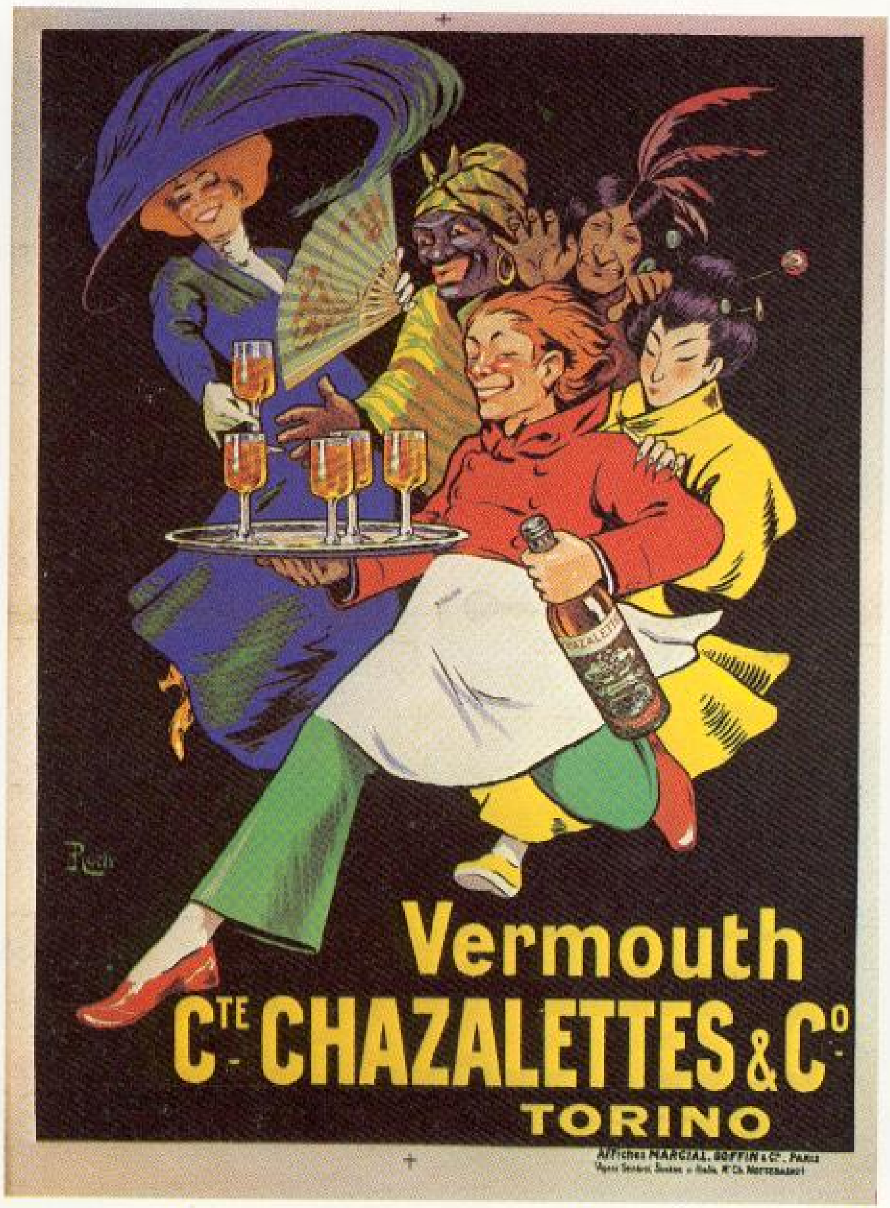
	PERNOD	PASTIS	SUCRE	EAU GLACÉE	SIROP D'ORGEAT	ANGOSTURA BITTERS	SIROP DE GRENADINE	SIROP DE MENTHE	GIN	LIMONADE	ANISETTE	CHERRY BRANDY	CRÈME DE MENTHE	CURAÇAO	EAU GAZEUSE	BLANC D'ŒUF	EAU DE FLEUR D'ORANGER
ABSINTHE DRIP	●		●	●													
PERROQUET		●		●				●									
TOMATE		●		●			●										
MAURESQUE		●		●	●												
PERNOD RIVIERA	●					●			●	●							
ABSINTHE SPÉCIAL	●					●	●		●								
ABSINTHE COCKTAIL	●				●	●					●						
CANEBIÈRE		●										●					
GLAD EYE	●												●				
KISS ME QUICK	●					●								●	●		
SUISSESSE	●										●		●			●	●



Affiche réalisée à la fin du siècle dernier pour le Xérès Vermouth de Cusenier. Phot. Bibl. des Arts décoratifs. Paris.

	XÉRÈS SEC	XÉRÈS DOUX	VERMOUTH ROUGE	BITTERS ORANGE	DUBONNET	TEQUILA	TRIPLE SEC	GRENADINE	SIROP	BITTERS PÊCHE
ADONIS	●		●	●						
AMONTILLADO COCKTAIL		●			●					
MEXICO Y ESPAÑA		●				●				
SHERRY COBBLER		●					○	●	●	
XÉRÈS COCKTAIL	●			●						●

Affiche conçue par Roch pour le vermouth Cte Chazalettes et Co (Bibl. Forney, Paris.) Phot. L. L.



la base de certains cocktails plus ou moins sucrés selon la personnalité des éléments auxquels il s'associe. *V. tableau page suivante.*

Absinthe Cocktail

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de Pernod ;
— 1 trait d'anisette ;
— 1 trait de sirop d'orgeat ;
— 2 traits d'Angostura bitters.
Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail.

Absinthe Drip

Verser dans un verre old fashioned une mesure d'absinthe (ou de Pernod). Mettre un sucre dans une cuillère à absinthe au-dessus du trou (ou dans une passoire à thé munie de 2 ou 3 trous seulement). Mettre une bonne cuillerée de glace pilée sur le sucre et verser de l'eau fraîche dessus. L'eau glacée et sucrée s'écoule lentement dans le verre où se trouve l'absinthe. Dès que l'eau est passée, la boisson est prête à servir.

Absinthe Spécial

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure de Pernod ;
— 1/2 mesure de gin ;
— 1 trait de sirop de grenadine ;
— 1 trait d'Angostura bitters.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Addington

Verser dans un verre à mélange, avec quelques glaçons :
— 1 mesure de vermouth blanc sec ;
— 1 mesure de vermouth rouge.
Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un petit verre tumbler. Ajouter deux cubes de glace. Allonger d'un peu d'eau gazeuse.

Admiral

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de vermouth blanc sec ;
— 1/2 mesure de bourbon.
Frapper. Passer dans un petit verre tumbler (25 cl). Presser un demi-citron au-dessus du verre et le laisser tomber dans le verre. Ajouter quelques cubes de glace avant de servir.

	VERMOUTH BLANC SEC	VERMOUTH ROUGE	BYRRH	DUBONNET	COGNAC	GIN	RYE WHISKEY	BOURBON	CRÈME DE CASSIS	BÉNÉDICTINE	GALLIANO	XÉRÈS DOUX	PERNOD	CITRON	EAU GAZEUSE	BITTERS ORANGE
ADDINGTON	●	●													●	
ADMIRAL	●							●						●		
BOIS ROSE	●								●	●						
BYRRH COCKTAIL	●		●				●									
COVINO	●															
EAST INDIA N° 2	●				●							●				●
FLAMBÉ	●										●			●		
MACCA	●	●				●			●						●	
MERRY WIDOW N° 1	●			●												
MERRY WIDOWER	●					●				●			●			●
TRINITY	●	●				●										

Adonis

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de xérès sec (fino) ;
— 1/2 mesure de vermouth rouge ;
— 1 ou 2 traits d'Angostura bitters.

Bien mélanger. Passer dans un verre à cocktail. Agrémenter d'un zeste d'orange.

N.B. ***Pour un cocktail plus sucré, on remplace le xérès sec (fino) par un xérès doux (oloroso).***

Americano

Verser dans un verre old fashioned, avec 2 ou 3 cubes de glace :
— 1 mesure de Campari ;
— 1 mesure de vermouth rouge.

Bien mélanger à la cuillère. Allonger d'un peu d'eau gazeuse. Décorer d'une demi-tranche d'orange. Servir avec un bâtonnet mélangeur.

N.B. ***On peut varier les proportions de Campari et de vermouth : respectivement 1,50 et 0,50 ou 1,25 et 0,75, selon le goût.*** **Shaken, not stirred...** ***Utiliser un shaker pour mélanger le Campari et le vermouth. Frapper. Passer dans un verre à cocktail.***

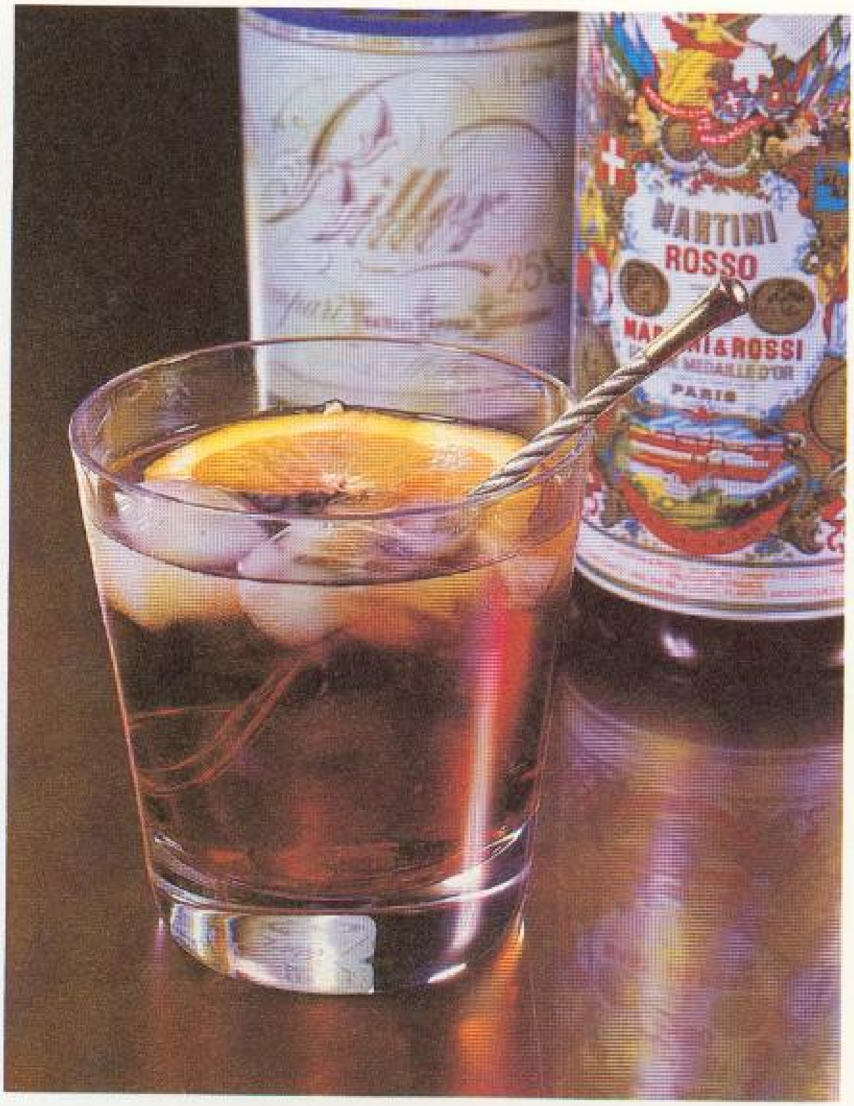
Amer Picon Cocktail

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure d'Amer Picon ;
— 1 mesure de vermouth rouge.

Frapper. Servir dans un verre à cocktail.



Affiche de Tamagno datant de 1900 et vantant les « vertus » de l'absinthe Cusenier. (Bibl. Forney, Paris.) Phot. L. L.



Un Americano *présenté dans un verre des cristalleries de Baccarat. Phot. Studio Boré.*

Amer Picon Cooler

Verser dans le vase d'un shaker, avec quelques glaçons :
— 1 mesure d'Amer Picon ;
— 2/3 de mesure de gin ;
— 1 trait de jus de citron ;
— 1 trait de sirop de sucre.

Frapper. Passer dans un verre tumbler de 25 cl rempli de cubes de glace. Allonger d'eau gazeuse.

Amer Picon Highball

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure d'Amer Picon ;
— 1/2 mesure de sirop de grenadine.

Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre cheminée rempli de cubes de glace. Allonger d'eau gazeuse.

Amontillado Cocktail

Verser dans un verre tumbler rempli de cubes de glace :
— 1/2 mesure de xérès doux (amontillado) ;
— 1/2 mesure de Dubonnet.

Mélanger doucement à la cuillère. Ajouter un zeste de citron.

Angostura Fizz

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 3 cl d'Angostura bitters ;
— 1 cuillère à café de grenadine ;
— 1 cuillère à café de crème fraîche liquide ;
— 1 blanc d'œuf ;
— le jus d'un citron vert.

Frapper. Passer dans un verre tumbler de 25 cl rempli de cubes de glace. Allonger d'eau gazeuse. Décorer d'un zeste de citron.

Antoine

Verser dans un verre ballon, avec deux cubes de glace :
— 1 mesure de Monin triple lime ;
— 2 traits de crème de cassis.

Allonger de jus d'orange. Remuer à la cuillère. Décorer d'une tranche d'orange.

Aquavit Fizz

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure d'aquavit ;
— 1/4 de mesure de cherry-brandy ;
— 1/4 de mesure de jus de citron ;
— 1 blanc d'œuf ;
— 2 ou 3 cuillerées de sirop de sucre.

Frapper. Passer dans un verre collins sur quelques glaçons. Allonger d'eau gazeuse.

Arack Cooler

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure d'arack ;
— 1/3 de mesure de rhum blanc ;
— 1 cuillerée à café de jus de citron ;
— 1 cuillerée à café de sirop de sucre.

Frapper, passer dans un grand verre de 33 cl rempli de cubes de glace. Allonger d'eau gazeuse. Mélanger délicatement à la cuillère avant de servir.

N.B. ***Le champagne peut remplacer l'eau gazeuse.***

Attila

Verser dans un verre à mélange, avec quelques glaçons :

— 1 mesure de banyuls ;
— 1/2 mesure de vodka.

Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre. Ajouter un même volume d'eau gazeuse.

Aurum

Verser dans un verre à mélange, avec quelques glaçons :
— 1/2 mesure d'aurum ;
— 1/2 mesure de gin ;
— 1 mesure de vermouth rouge.

Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un grand verre à cocktail avec un cube de glace.

Aviation

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de Dubonnet ;
— 1 mesure de xérès doux (amontillado).

Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Agrémenter d'un zeste d'orange.

Bahamian Delight

Verser dans un verre à mélange, avec quelques glaçons :
— 1 mesure 1/2 de Campari ;
— 1 mesure 1/2 de jus d'ananas.

Remuer à la cuillère. Passer dans un verre ballon avec deux ou trois cubes de glace. Décorer d'une cerise confite.

Bitter Highball

Verser dans un verre de 33 cl (tumbler) 3 cl d'Angostura bitters sur deux ou trois cubes de glace. Allonger d'eau gazeuse (ou de ginger ale). Agrémenter d'un zeste de citron. Remuer à la cuillère avant de servir.

Bois rose

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de vermouth blanc sec ;
— 1/2 mesure de crème de cassis ;
— 1/2 mesure de Bénédictine.

Bien mélanger. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'une cerise confite.

Byrrh-Cassis

Verser dans un verre old fashioned, avec deux ou trois cubes de glace :
— 1 mesure de Byrrh ;
— 3 traits de crème de cassis.

Mélanger à la cuillère avant de servir.

Byrrh Cocktail

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure de Byrrh ;
— 1/2 mesure de vermouth blanc sec ;
— 1/2 mesure de rye whiskey.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

N.B. ***De nombreuses recettes similaires remplacent le rye par du gin, du cognac, etc., sans être aussi convaincantes au palais.***

Campari-Orange

Verser 1 mesure de Campari dans un verre tumbler de 25 cl rempli de cubes de glace. Allonger d'eau gazeuse. Décorer d'une tranche d'orange.

Campari Shakerato

Verser, dans un shaker, 1 mesure de Campari avec quelques cubes de glace. Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Campari-Soda

Verser 1 mesure de Campari dans un verre tumbler de 25 cl rempli de cubes de glace. Allonger d'eau gazeuse. Décorer d'une tranche d'orange.

N.B. ***Pour un Campari-Tonic, l'eau gazeuse est remplacée par de l'indian tonic.***

Campari-Tonic

V. *Campari-Soda.*

Campay

Verser dans un shaker garni de cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1 mesure de Campari ;
— 2 mesures de jus de pamplemousse ;
— 1 cuillerée à café de sucre.

Bien agiter. Passer dans un grand verre. Décorer d'un long ruban mince de zeste de citron. Servir avec deux pailles.

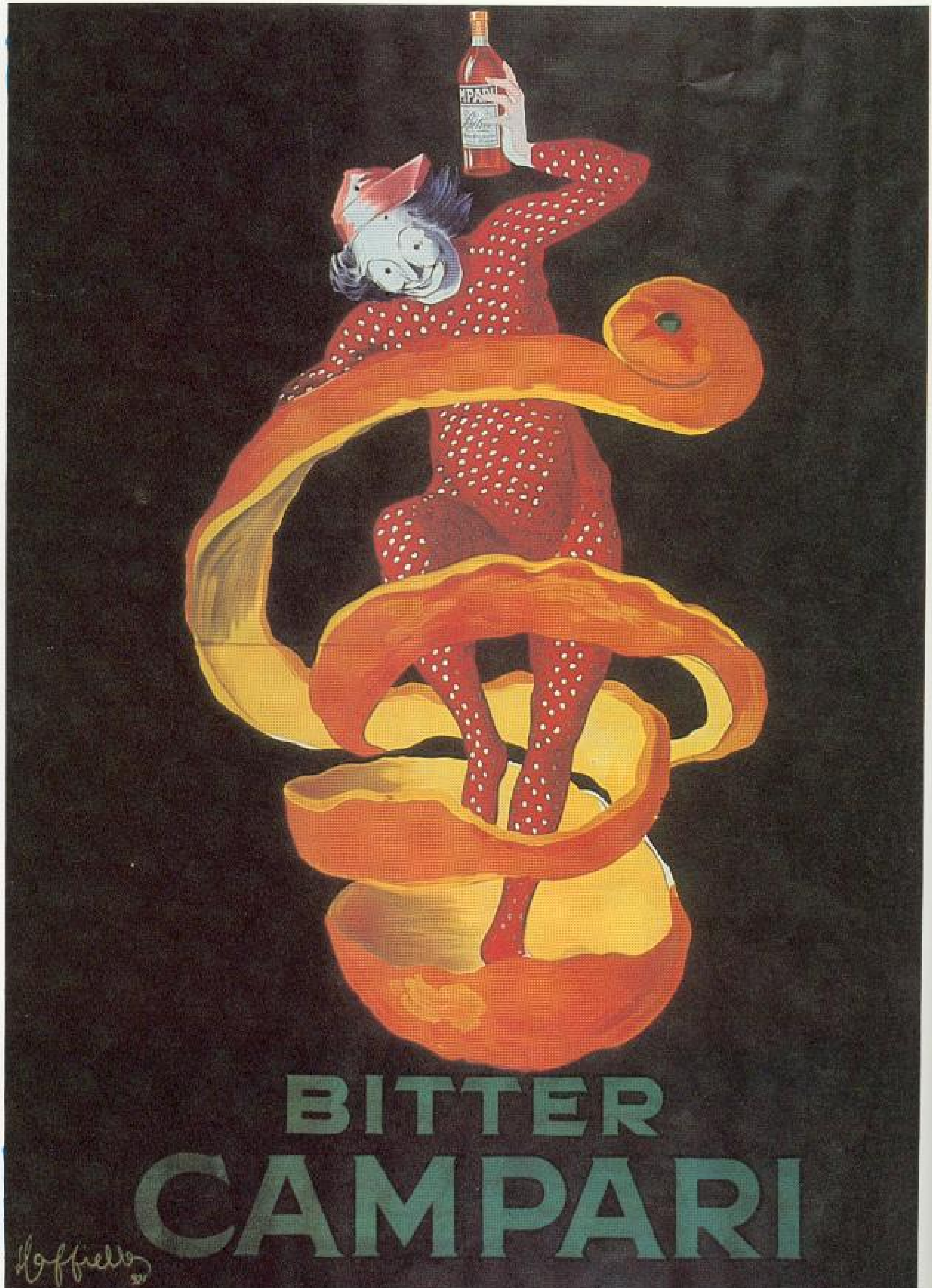
Canebière

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de pastis ;
— 2/3 de mesure de cherry-brandy.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Capri

Verser dans un verre à mélange (ou dans un shaker), avec quelques cubes de glace :



Lithographie de Cappiello, Atelier d'art Devambez, 1921. Phot. musée de l'Affiche, Paris. © by S. P. A. D. E. M. Paris, 1983.

— 1/2 mesure de Campari ;
— 1/2 mesure de Martini rouge ;
— 1/2 mesure de cognac.

Bien mélanger à la cuillère (ou frapper). Passer dans un verre. Ajouter quelques cubes de glace. Décorer d'un zeste de citron.

Roger Labet, Lugano.

Covadonga

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure 1/2 de Campari ;
— 1 mesure de vermouth rouge ;
— 1 mesure de jus d'orange ;
— 1/2 mesure de sirop de grenadine ;
— 4 ou 5 traits d'Angostura bitters.

Frapper. Passer dans un grand verre à cocktail. Décorer d'une demi-tranche d'orange.

Covino

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de Noilly Prat (vermouth blanc sec) ;
— 1 mesure de cognac Martell.

Mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Agrémenter d'un zeste de citron.

André Peuteuil, Paris.

Crillon

Verser dans un shaker, avec quelques glaçons :
— 1/3 de mesure de Campari ;
— 1/3 de mesure de mirabelle (eau-de-vie) ;
— 1 mesure de Noilly Prat (vermouth blanc sec).

Frapper. Passer dans un verre old fashioned. Ajouter quelques cubes de glace. Décorer d'une tranche d'orange, d'un zeste de citron.

Marcel Pace, Paris.

Dry Americano

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de Campari ;
— 1 mesure de Noilly Prat.

Bien mélanger. Passer dans un verre. Décorer d'une tranche d'orange et d'un zeste de citron. Servir avec deux cubes de glace.

Dubonnet Fizz

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 2 mesures de Dubonnet rouge ;
— 1 cuillerée à café de cherry-brandy ;
— le jus de 1/2 orange ;
— le jus de 1/4 de citron.

Frapper. Passer dans un verre old fashioned de 25 cl avec quelques cubes de glace. Allonger d'eau gazeuse. Mélanger doucement à la cuillère avant de servir.

East India n° 2

Verser dans un shaker garni de cubes de glace :
— 1 mesure de Noilly Prat ;
— 1 mesure de xérès doux ;
— 1 trait d'Angostura bitters.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Flambé

Dans une coupe à champagne remplie de glace pilée, verser :
— 1 mesure de vermouth blanc sec ;
— 1 mesure de jus de citron.

Placer un quartier de citron au-dessus. Chauffer une mesure de liqueur Galliano. Allumer et verser le Galliano flambé au-dessus du verre. Servir immédiatement.

Fond de culotte

Verser dans un verre ballon, ou tout autre verre à pied, sur deux ou trois cubes de glace :
— 1 mesure de Suze (liqueur de gentiane) ;
— 1/4 de mesure de crème de cassis.

On peut allonger d'un peu d'eau plate selon le goût.

Glad Eye

(« Œil chaleureux »)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de Pernod ;
— 1/2 mesure de crème de menthe (peppermint).

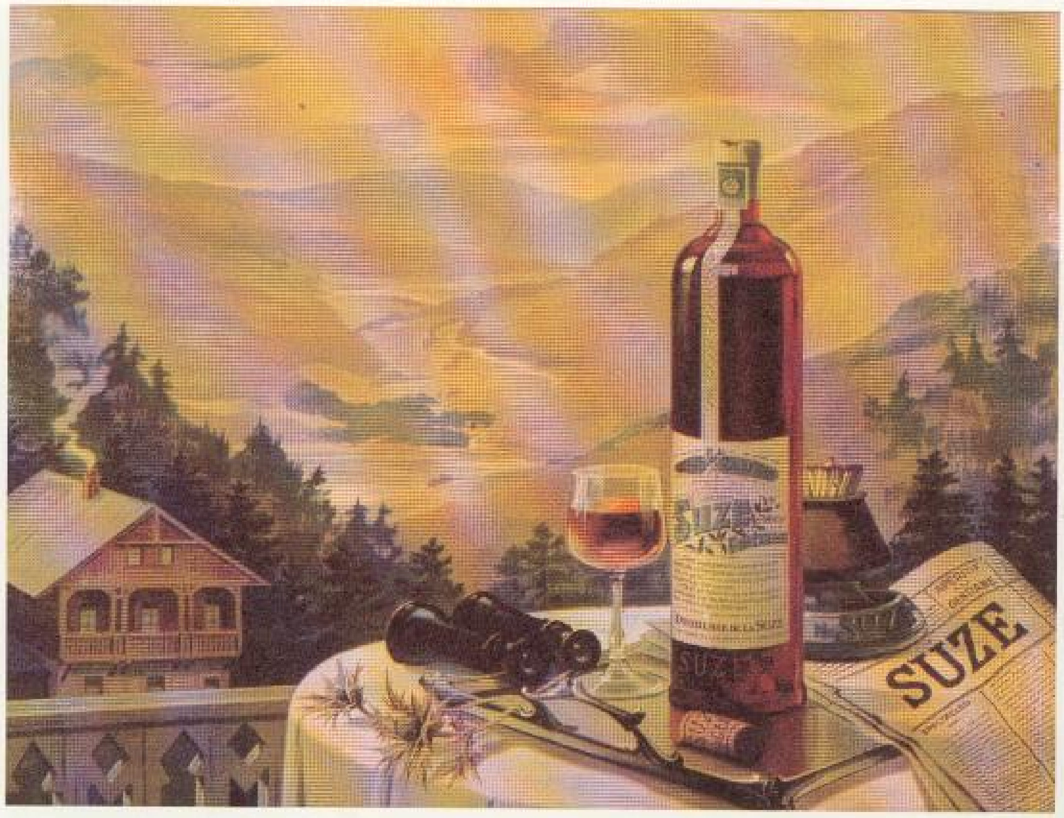
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Kiss Me Quick

(« Embrasse-moi vite »)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de Pernod ;
— quelques traits de curaçao ;
— quelques traits d'Angostura bitters.

Frapper. Passer dans un verre tumbler de 25 cl. Ajouter deux ou troix cubes de glace. Allonger d'eau gazeuse.



Nature morte peinte dans les années 1920 pour la Suze. Doc. Pernod.

Macca

Verser dans un verre tumbler de 25 cl sur quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure de vermouth rouge ;
— 1/2 mesure de vermouth blanc sec ;
— 1/2 mesure de gin ;
— 1 trait de crème de cassis.

Allonger d'un peu d'eau gazeuse. Mélanger à la cuillère. Presser un zeste de citron au-dessus du verre. Le lâcher dans le verre avant de servir.

Mauresque

Verser dans un verre tumbler :
— 1 mesure de pastis ;
— 1/3 de mesure de sirop d'orgeat.

Allonger d'eau glacée. Remuer à la cuillère avant de servir.

Merry Widow n° 1

(« Veuve joyeuse »)

Verser dans un verre à mélange, avec quelques glaçons :
— 1 mesure de vermouth blanc sec ;
— 1 mesure de Dubonnet rouge.

Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Presser un zeste de citron. Le lâcher dans le verre.

Merry Widow n° 2

(« Veuve joyeuse »)

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de Byrrh ;
— 1 mesure de gin.

Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail.

Merry Widower

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de vermouth blanc sec ;
— 1 mesure de gin ;
— 2 traits de Pernod ;
— 2 traits de Bénédictine ;
— 1 trait d'Angostura bitters.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Mexico y España

Verser dans un verre à mélange, avec quelques glaçons :
— 1 mesure de xérès (amontillado) ;
— 1 mesure de tequila.

Mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à xérès. Décorer d'une olive verte.

Michel

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de Monin triple lime ;
— 1/2 mesure de gin ;
— 1 trait de sirop de fraise.

Remuer à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Agrémenter d'un zeste de citron.

Michel Bigot, Paris.

Morning Glory Daisies

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure 1/2 de rhum (ou de whisky, gin, cognac, calvados, etc.) ;
— 3 cuillerées à café de blanc d'œuf ;
— 2 cuillerées à café de Pernod ;
— 1 cuillerée à café de sucre en poudre.

Frapper fort. Passer dans un verre tumbler de 25 cl rempli de cubes de glace. Allonger d'un peu d'eau gazeuse ou d'indian tonic.

Mount Fuji

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique, avec de la glace pilée :
— 1 mesure de calvados ;
— 1 mesure de rhum blanc léger ;
— 1 mesure de Southern Comfort ;
— le jus de 1/2 citron vert ;
— 3 cuillerées à café de sucre.

Mélanger quelques secondes. Verser dans un verre old fashioned (sans passer).

Negroni

V. *Cocktails à base de gin.*

Orange Bloom

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/3 de mesure de Cointreau ;
— 1/3 de mesure de vermouth rouge.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Orange Fizz

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 2 cuillerées à café de Cointreau ;
— 2 cuillerées à café de jus de citron ;
— 1 cuillerée à café de sirop de sucre ;
— 2 traits d'Angostura bitters.

Frapper. Passer dans un verre tumbler de 25 cl. Allonger d'eau gazeuse. Presser un quart d'orange au-dessus du verre. Décorer d'une demi-tranche d'orange.

Pernod Bitter Lemon

Verser dans un grand verre, avec deux ou trois cubes de glace :



Mauresque, Perroquet et Tomate, trois cocktails à partir de pastis, qui jouent avec les couleurs. Phot. Studio Boré.



L'anis Pernod Fils, devenue aujourd'hui Pernod, est issue de la célèbre maison fondée en 1798 à Couvet, en Suisse, et qui s'installa à Pontarlier en 1805. Doc. Pernod.

— 1 mesure de Pernod ;
— 4 mesures de bitter lemon.
Mélanger doucement à la cuillère.

Pernod Riviera

Verser dans un grand verre tumbler de 33 cl :
— 2 ou 3 cubes de glace ;
— 1 trait d'Angostura bitters ;
— 1/2 mesure de gin ;
— 1 mesure de Pernod.
Allonger de limonade. Décorer d'une tranche de citron.

Perroquet

Verser dans un grand verre tumbler de 25 cl :
— 1 mesure de pastis ;
— 3 traits de sirop de menthe.
Allonger d'eau glacée. Décorer d'une tranche de concombre et d'une branche de menthe fraîche.

Pimm's n° 1 Cup

Verser dans un verre tumbler (ou un verre à anse) 2 mesures de Pimm's n° 1, sur quelques cubes de glace. Allonger d'eau gazeuse (ou de limonade). Décorer d'un morceau de peau de concombre, d'une branche de menthe fraîche, d'une tranche d'orange, d'une tranche de citron et d'une cerise confite. Servir avec une paille.

N.B. ***Le Pimm's n° 1 Cup se servait à l'origine sans tranche d'orange ni cerise confite, allongé de limonade citronnée.***

Pink Explosion

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 3/4 de mesure de Grand Marnier ;
— 1/2 mesure de Pernod ;
— 3/4 de mesure de Noilly Prat (vermouth blanc sec) ;
— 1 mesure 1/2 de crème fraîche ;

Pimm's n° 1, n° 2, etc.

James Pimm était un restaurateur londonien. En 1840, il créa, pour ses clients, un gin sling qui obtint tant de succès qu'il commercialisa son cocktail en bouteille (il était sans nul doute le premier). Il créa par la suite : Pimm's n° 2 au whisky ; Pimm's n° 3 au brandy ; Pimm's n° 4 au rhum ; Pimm's n° 5 au rye ; Pimm's n° 6 à la vodka. Seul le n° 1 est, aujourd'hui, diffusé dans le monde entier.

— 1 trait de sirop de grenadine ;
— 1 trait d'Angostura bitters.

Bien agiter. Passer dans une coupe à champagne. Décorer d'une fraise à cheval au bord du verre et d'un petit parasol en papier.

Pink Pussy

(«le Petit Chat rose»)

Verser dans un verre collins de 25 cl :
— 1 mesure de Campari ;
— 1/2 mesure de liqueur de pêche.

Ajouter quelques cubes de glace. Allonger de bitter lemon.

Prélude

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 4/10 de Noilly Prat ;
— 2/10 de liqueur de pêche Combier ;
— 1/10 de gin Gordon's ;
— 3/10 de jus de pêche ;
— 1 trait de jus de framboise ;
— 1/2 cuillère de miel.

Frapper. Passer dans un verre. Décorer de tranches de pêches macérées dans un sirop de grenadine et d'une branche de menthe fraîche.

J.-F. Sestillange, Rennes. ABF-France.

Rose n° 2

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de vermouth blanc sec ;
— 1/4 de mesure de cherry-brandy ;
— 1/4 de mesure de kirsh.

Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Agrémenter d'une cerise confite.

Sherry Cobbler

Verser dans un grand verre gobelet rempli à moitié de glace pilée :
— 1 cuillerée de sirop de sucre ;
— 1 trait de sirop de grenadine ;
— 1 trait de triple-sec (curaçao) ;
— 2 mesures de xérès amontillado.

Bien remuer à la cuillère jusqu'à ce que la paroi externe du verre se givre. Ajouter quelques fruits de saison. Servir avec deux pailles.

Singapore Sling

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de cherry-brandy ;
— 1 mesure de gin ;
— 1 mesure de jus de citron.

Frapper. Passer dans un verre tumbler de 25 cl. Allonger d'eau gazeuse rafraîchie.

Suissesse

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de Pernod ;
— 1 trait d'anisette ;
— 1 trait de crème de menthe (incolore) ;
— 1 blanc d'œuf ;
— quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger.

Frapper fort. Passer dans un verre à cocktail.

Suze-Cassis

V. *Fond de culotte.*

Tampico

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de Campari ;
— 1 mesure de Cointreau ;
— 1/4 de mesure de jus de citron.

Bien mélanger. Passer dans un verre ballon. Allonger d'indian tonic. Remuer à la cuillère délicatement. Décorer d'une tranche d'orange et d'une cerise confite.

Raoul Sondrez et Rudolpf Slavick.

Tomate

Verser dans un grand verre :
— 1 mesure de pastis ;
— 3 traits de sirop de grenadine.

Allonger d'eau bien glacée. Décorer d'une cerise confite.

Trinity

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure de vermouth blanc sec ;
— 1/2 mesure de vermouth rouge ;
— 1/2 mesure de gin.

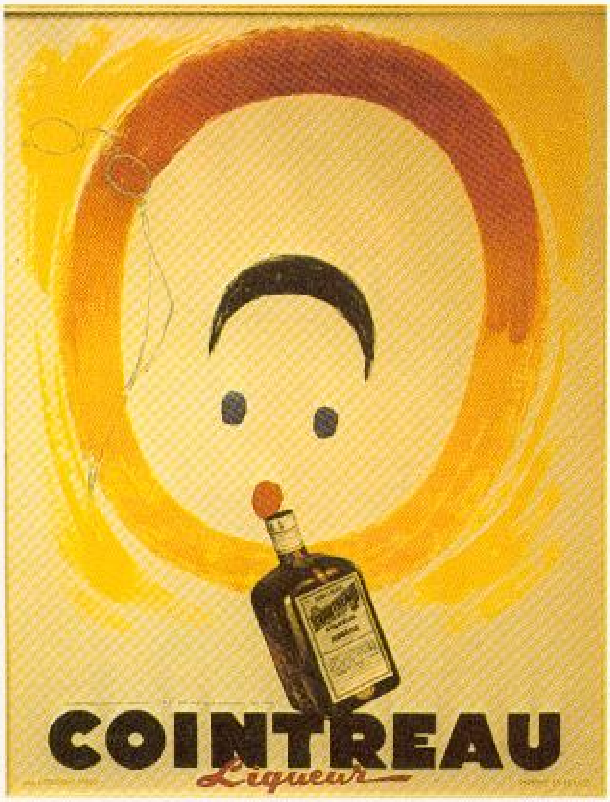
Bien remuer à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Presser un zeste de citron au-dessus du verre. Le lâcher dans le verre.

Xérès Cocktail

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 3 mesures de xérès sec (fino) ;
— 2 traits de bitters orange ;
— 1 trait de bitters pêche.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Cocktails à base de digestifs et cocktails-digestifs



Affiche réalisée en 1950 par Jean Mercier pour la firme Cointreau. Doc. Cointreau.

	CRÈME DE MENTHE	COGNAC	GIN	DRAMBUIE	KUMMEL	COINTREAU	GALLIANO	PERNOD	COCA-COLA	JUS DE CITRON	JUS D'ANANAS	JUS DE PAMPLEMOUSSE	SUCRE	EAU GAZEUSE
CRÈME DE MENTHE FRAPPÉE	●													
LONG GREEN	●													●
JAFFA	●					●			●					
AMABILE BEONE	●			●				●					●	
GREEN DRAGON	●		●		●					●				
SUMMER MINT	●					●	●			●	●	●		

Un « digestif » est, par définition, supposé aider à la digestion. S'il est vrai que certaines substances, certains extraits de plantes ont des propriétés digestives, on ne peut que regretter l'emploi de ce mot pour désigner un très grand nombre de boissons alcoolisées qui, au cours des âges et des réglementations, ont perdu leurs vertus digestives les plus essentielles. Aussi, lui préférera-t-on des termes comme « boisson d'après le repas » ou « gourmandise ».

Aujourd'hui, l'apéritif semble avoir remplacé la vieille liqueur rituelle de fin de repas, la grande eau-de-vie ou la petite « goutte », et cela par crainte de trop consommer d'alcool. Le principe est louable lorsque les effets d'une trop forte consommation de boissons alcoolisées avant ou au cours du repas commencent à se faire jour au sortir de table — on ne peut là que déplorer le manque de mesure et de contrôle de soi. Mais un véritable gourmet veille à ne pas trop boire de vin ou d'alcool pour prendre, en fin de repas, le plaisir de déguster une petite gourmandise et d'apporter à son palais la note finale d'une bonne chère. Si la note classique est donnée par une grande eau-de-vie, un cognac de Grande Champagne, un vieux millésime d'armagnac, une noble eau-de-vie de fruit, il existe aussi une gamme sophistiquée de petits mélanges délicieux :

- gourmandises à la menthe tableau ci-contre ;
- gourmandises à la crème tableau page suivante ;
- gourmandises à l'abricot tableau p. 116 ;
- gourmandises à l'orange tableau p. 116 en bas.

After Dinner

(« Après-dîner »)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :

— 1 mesure de curaçao (triple-sec) ;
— 1 mesure d'apricot brandy ;
— 1 mesure de jus de citron vert.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

After Dinner Cocktail

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de maraschino ;
— 1 mesure de kirsch ;
— 2 traits de curaçao ;
— 2 traits d'Angostura bitters.

Remuer à la cuillère. Verser dans un verre ballon. Allonger de jus d'ananas selon le goût. Presser un ou deux zestes de citron au-dessus du verre et les lâcher dans le verre.

Alexander

V. *Brandy Alexander, Gin Alexander, Rhum Alexander.*

Almond Eye

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de marsala ;
— 1 mesure de crème de cacao ;
— 1 mesure de crème fraîche.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Amabile Beone

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure de Drambuie ;
— 1 mesure de crème de menthe verte ;
— 1 trait de Pernod ;
— un peu de sucre.

Frapper. Passer dans un verre givré (il faut mouiller le bord du verre au Pernod avant de le plonger dans du sucre en poudre).

Angel's Delight *(pousse-café)*

[*« Délice d'ange »*]

Verser dans un verre pousse-café, successivement et avec précaution afin d'éviter qu'ils se mélangent :
— 1/2 mesure de sirop de grenadine ;
— 1/2 mesure de triple-sec ;
— 1/2 mesure de crème d'Yvette ;
— 1/2 mesure de crème fraîche liquide.

Servir sans pailles.

Angel's Dream *(pousse-café)*

[*« Rêve d'ange »*]

Verser doucement et avec précaution l'un après l'autre dans un verre haut à bord droit (pousse-café) en évitant qu'ils se mélangent :
— 1/2 mesure de maraschino ;
— 1/2 mesure de crème d'Yvette ;
— 1/2 mesure de cognac.

Servir sans pailles.

Angel's Kiss *(pousse-café)*

[*« Baiser d'ange »*]

Verser dans un verre pousse-café, successivement et en évitant qu'ils se mélangent :
— 1/2 mesure de crème de cacao (marron) ;
— 1/2 mesure de crème d'Yvette ;
— 1/2 mesure de cognac ;
— 1/2 mesure de crème fraîche.

Servir sans pailles.

	COGNAC	RHUM	GIN	VODKA	MARSALA	CRÈME DE CACAO	KALUA/TIA MARIA	CRÈME DE BANANE	CRÈME DE NOYAU	CRÈME DE MENTHE	GALLIANO	COINTREAU/GRAND MARNIER	CRÈME FRAÎCHE	JAUNE D'ŒUF	SIROP	JUS D'ORANGE
BRANDY ALEXANDER	●					●							●			
GIN ALEXANDER			●			●							●			
RHUM ALEXANDER		●	●			●							●			
KAHLUA ALEXANDER							●						●			
GOLDEN CADILLAC						●					●		●			
GOLDEN DREAM											●	●	●			●
GRASSHOPPER						●				●			●			
KING ALFONSE						●							●			
PINK SQUIRREL						●			●				●			
PLATINIUM BLONDE		●										●	●			
VELVET HAMMER							●					●	●			
WHITE RUSSIAN				●			●						●			
BANSHEE						●		●					●		●	
ALMOND EYE					●	●							●			
CARIOCA	●						●						●	●		
XOCHIMILCO							●						●			

Angel's Tip *(pousse-café)*

[*« Chiquenaude d'ange »*]

Verser dans un verre pousse-café :
— 3/4 de crème de cacao ;
— 1/4 de crème fraîche liquide, de manière qu'elle reste au-dessus sans se mélanger.

	APRICOT BRANDY	RHUM	GIN	CALVADOS	CURAÇAO/COINTREAU	ANISETTE	CHARTREUSE JAUNE	PASTIS	PORTO ROUGE	JUS D'ORANGE	JUS DE CITRON	ABRICOTS/JUS D'ABRICOT	SIROP	BLANC D'ŒUF	GLACE VANILLE	BITTERS ORANGE	JAUNE D'ŒUF
APRICOT BRANDY COOLER	●										●	●	●				
APRICOT LADY		●			●							●		○			
BLOCK AND FALL	●			●	●	●											
GOLDEN SLIPPER	●						●										●
PARADISE	●		●							●							
SUNNY DREAM	●				●					●	●				●		
TEMPTER	●								●								
VALENCIA	●									●						●	
YELLOW PARROT	●						●	●									
AFTER DINNER	●				●						●						

Angel's Tit
(« Sein d'ange »)
Verser une mesure de maraschino dans un verre à bord droit (pousse-café). Ajouter 1/3 de mesure de crème fraîche en évitant qu'elle se mélange au maraschino (en la laissant s'écouler au dos d'une cuillère). Disposer une cerise confite au milieu de la crème.

Angel's Wing *(pousse-café)*
[*« Aile d'ange »*]
Verser dans un verre à bord droit (pousse-café) en évitant qu'ils se mélangent, successivement et avec précaution :
— 1 mesure de crème de cacao ;
— 1 mesure de cognac ;
— 1 mesure de crème fraîche.

Anticipation
Verser dans le vase d'un mélangeur électrique avec de la glace pilée :
— 2 mesures d'Irish Velvet ;
— 1 boule de glace (vanille ou autre).
Actionner le mélangeur pendant 1 min. Verser dans une coupe à champagne. Saupoudrer de chocolat noir râpé.

Apricot Brandy Cooler
(préparation pour 4 personnes)
Faire cuire quatre abricots dans de l'eau bouillante. Retirer la peau. Écraser la pulpe à la fourchette afin d'obtenir une purée. Placer dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace, et ajouter :
— le jus de 2 citrons ;
— 4 mesures d'apricot brandy ;
— 4 mesures de sirop de sucre.
Bien mélanger. Verser sans passer dans quatre verres tumbler ou ballon.

Apricot Lady
Verser dans le vase d'un mélangeur électrique, avec un verre de glace pilée :
— 1 mesure de rhum ;
— 1 mesure 1/2 de jus d'abricot (nectar) ;
— 1/4 de mesure de curaçao (triple-sec) ;
— un blanc d'œuf.
Actionner le mélangeur quelques secondes. Verser dans un verre à fizz (sans passer).

Arc-en-ciel
Verser avec précaution dans un petit verre à bord droit, en couches successives et en évitant les mélanges :
— 1/4 de mesure de sirop de grenadine ;
— 1/4 de mesure d'anisette ;
— 1/4 de mesure de crème de menthe verte ;
— 1/4 de mesure de curaçao bleu ;
— 1/4 de mesure de crème de violette ;
— 1/4 de mesure de liqueur d'or ;
— 1/4 de mesure de cognac.

Atholl Brose Cocktail
Verser dans un bol :
— 1 mesure de scotch whisky ;
— 1 mesure de miel liquide ;

	GIN	COINTREAU/CURAÇAO	CURAÇAO BLEU	GRAND MARNIER	LIQUEUR DE MANDARINE	JUS DE CITRON	JUS D'ORANGE	MARIE BRIZARD	SIROP DE GRENADINE	BLANC D'ŒUF
WHITE LADY	●	●				●				○
BLUE LADY	●		●			●				○
CÂLIN COCKTAIL					●		●	●		
GLOOM CHASER		●		●		●			●	

— 1 mesure de crème fraîche.
Bien mélanger à la cuillère. Passer dans une coupe à champagne. Laisser rafraîchir au réfrigérateur avant de servir.

B and B
V. *Cocktails à base de brandies.*

Banshee
Verser dans le vase d'un mélangeur électrique, avec un demi-verre de glace pilée :
— 1 mesure de crème de banane ;
— 1 mesure de crème de cacao ;
— 1 mesure de crème fraîche ;
— 1 trait de sirop de sucre.
Actionner le mélangeur quelques secondes. Verser sans passer dans un verre à cocktail.

Bayou
Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de cognac ;
— 2 cuillerées à café de jus de citron vert ;
— 1 cuillerée à café de jus de mangue (nectar) ;
— quelques traits de liqueur de pêche.

Bénédictine Cocktail
Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de cognac ;
— 1/2 mesure de Bénédictine ;
— 1/2 mesure de jus de citron.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Bénédictine frappée
Remplir un verre à dégustation (ou un verre à sour) au tiers de glace pilée, puis verser 1 mesure de Bénédictine. Servir avec des pailles courtes.

Bénédictine Scaffa
Verser dans un petit verre à liqueur :
— 1 mesure de Bénédictine ;
— 1 mesure de whisky ;
— 1 trait d'Angostura bitters.
Servir tel.
N.B. ***On peut remplacer le whisky par du gin ou du rhum.***

Black Russian
V. *Cocktails à base de vodka.*

Blackthorn
Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de Sloe gin ;
— 1 mesure de vermouth rouge ;
— 2 traits d'orange bitters.
Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Agrémenter d'un zeste de citron.

Block and Fall
Verser dans un verre à mélange, avec quelques glaçons :
— 1/2 mesure d'apricot brandy ;
— 1/2 mesure de Cointreau ;
— 1/4 de mesure de calvados ;
— 1/4 de mesure d'anisette.
Bien remuer à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail.

Blue Lady
Verser dans un shaker avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de curaçao bleu ;
— 1/2 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de jus de citron ;
— 1 trait de blanc d'œuf.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Brunette
Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de Kahlúa ;
— 1 mesure de bourbon ;
— 1 mesure de crème fraîche ;
— 1/2 cuillerée à café de sucre.
Frapper. Passer dans un verre tulipe.

Café Curaçao
Verser dans un verre old fashioned, avec 3 cubes de glace :
— 1 mesure de Kahlúa ;
— 1 mesure de curaçao (triple-sec).
Ajouter un zeste d'orange. Servir avec des pailles courtes.

Câlin Cocktail
Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 4/10 de jus d'orange ;
— 3/10 de Marie Brizard (anisette) ;
— 3/10 de Mandarine impériale.
Frapper. Passer dans un verre. Décorer d'une tranche de citron vert, d'une feuille de menthe et d'une cerise à l'eau-de-vie.
Danièle Wojcik. ABF, France.

Carioca

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique, avec de la glace pilée :
— 1 mesure de cognac ;
— 1/2 mesure de Kahlúa ;
— 3/4 de mesure de crème fraîche ;
— 1 jaune d'œuf.

Actionner le mélangeur quelques secondes. Verser dans une coupe à champagne. Saupoudrer de cannelle en poudre.

Champerelle *(pousse-café)*

Verser dans un verre pousse-café successivement et avec précaution pour éviter les mélanges :
— 1/2 mesure de curaçao ;
— 1/2 mesure d'anisette ;
— 1/2 mesure de Chartreuse ;
— 1/2 mesure de cognac.

Servir sans pailles.



Une utilisation harmonieuse du Fernet-Branca : le Corpse Reviver nº 3. *Ci-dessous, calendrier conçu pour cette marque en 1909. Doc. Fernet-Branca.*

Chartreuse-Tonic

Verser dans un verre old fashioned sur deux cubes de glace :
— 1 mesure de Chartreuse verte ;
— le jus d'un citron vert.

Bien remuer à la cuillère. Allonger d'indian tonic. Décorer d'une demi-tranche de citron vert.

Cherry Blossom

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de cognac ;
— 1/2 mesure de liqueur de cerise ;
— quelques traits de curaçao ;
— quelques traits de sirop de grenadine ;
— 1/2 mesure de jus de citron.

Frapper. Passer dans un verre à sour givré.

Cool Banana

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de crème de banane ;
— 3/4 de mesure de curaçao (Cointreau, triple-sec) ;
— 1 mesure de crème fraîche ;
— 1 trait de blanc d'œuf.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'une cerise confite.

Cool Caribbean

Verser dans un verre tumbler de 33 cl, avec quelques glaçons :
— 1 mesure de Malibu ;
— 1/2 mesure de crème de banane.

Allonger de soda à l'orange. Décorer d'une tranche d'orange et d'une cerise confite.

Coquito

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique, avec de la glace pilée :
— 1 mesure de rhum blanc ;
— 1/2 mesure de Peter Heering (cherry-brandy) ;
— 1/2 mesure de crème de coco ;
— 3 mesures de crème fraîche.

Mélanger à grande vitesse. Verser dans un verre (ou dans une noix de coco en céramique). Servir avec des pailles.

Corpse Reviver nº 3

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de Fernet-Branca ;
— 1 mesure de crème de menthe.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Corsican Bounty

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de Malibu ;
— 1/2 mesure de Mandarine impériale ;
— 1 mesure de jus de citron ;
— 1 trait de sirop d'orgeat ;
— 1 trait de blanc d'œuf.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail. Agrémenter d'une tranche de citron et d'une cerise confite.

rème de menthe frappée

erser 1 mesure de crème de menthe verte ıns un verre à dégustation (ou un verre à ocktail), rempli aux deux tiers de glace lée. Servir avec deux pailles courtes.

Cucumber frappé

(«Concombre frappé»)

erser dans le vase d'un mélangeur élecique, avec un verre de glace pilée :
- 1 mesure de crème de menthe verte ;
- 1 mesure de crème de cacao (incolore) ;
- 1 mesure de crème fraîche.

Actionner quelques secondes. Passer ıns une coupe à champagne.

Cuba libre suprême

resser le jus d'un demi-citron vert auessus d'un verre cheminée rempli de trois u quatre cubes de glace et lâcher le demitron dans le verre. Ajouter 1 mesure de outhern Comfort. Remuer à la cuillère. llonger de Coca-Cola.

Drambuie Swizzle

'erser dans un verre tumbler de 33 cl empli à moitié de glace pilée :
- 1 mesure de Drambuie ;
- 1/2 mesure de jus de citron vert ;
- 1 cuillerée à café de sucre.

Bien remuer à la cuillère. Allonger d'eau azeuse. Décorer d'une branche de menthe raîche. Servir avec un bâtonnet mélangeur ou un fouet à champagne).

Duke

'erser dans un shaker, avec quelques ubes de glace :
- 1 mesure de Drambuie ;
- 1/2 mesure de jus d'orange ;
- 1/2 mesure de jus de citron ;
- 1 œuf.

Frapper. Passer dans un verre tulipe. Allonger d'un peu de champagne rafraîchi.

El Metraya

Verser dans un shaker garni au tiers de ubes de glace :
- 1/2 mesure de rhum ;
- 1 mesure de Tia Maria (liqueur de café) ;
- 3 mesures de sirop de canne.

Bien agiter. Verser dans un verre avec de a glace. Décorer d'un morceau de canne à sucre.

Frosty Dawn

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
- 1/2 mesure de rhum blanc ;
- 1/2 mesure de jus d'orange ;
- 1/4 de mesure de maraschino ;
- 1/4 de mesure de Falernum.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.
A. Carillo, Competition 1954, West Coast (États-Unis).

Frozen Southern Comfort

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique, avec un demi-verre de glace pilée :
- 1 mesure de Southern Comfort ;
- 1 trait de maraschino ;
- le jus de 1/2 citron vert ;
- 1/2 cuillerée à café de sucre en poudre.

Actionner le mélangeur. Verser dans une coupe à champagne. Servir avec des pailles courtes.

Gin Alexander

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
- 1 mesure de gin ;
- 1/2 mesure de crème de cacao (marron) ;
- 1/2 mesure de crème fraîche.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail. Saupoudrer de noix de muscade râpée.

Gloom Chaser

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
- 1/2 mesure de curaçao (triple-sec) ;
- 1/2 mesure de Grand Marnier ;
- 1/2 mesure de jus de citron ;
- 1/2 mesure de sirop de grenadine.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Gold Coconut

(«Noix de coco d'or»)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
- 1 mesure de Malibu ;
- 1 mesure de cognac ;
- 2 mesures de jus d'orange pressée ;
- 1 trait de blanc d'œuf ;
- 1 trait de grenadine.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail. Décorer d'une cerise confite.

Golden Cadillac

Verser dans un shaker garni de cubes de glace :
- 1 mesure de Galliano ;
- 1 mesure de crème de cacao (incolore) ;

— 1 mesure de crème fraîche.
Bien agiter. Passer dans un verre à cocktail.

Golden Dream

(« Rêve doré »)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de Galliano ;
— 1 mesure de Cointreau ;
— 1 mesure de jus d'orange ;
— 1 mesure de crème fraîche.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.
Le Roy Chanon, Competition 1959, West Coast (États-Unis).

Golden Slipper

(« Pantoufle d'or »)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de Chartreuse jaune ;
— 1 mesure d'apricot brandy ;
— 1 jaune d'œuf.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Grand Nord

Verser dans un verre old fashioned, avec deux cubes de glace :
— 1 mesure de Chartreuse verte ;
— 1 mesure de vodka.
Bien mélanger à la cuillère avant de servir.

Grasshopper

Verser dans un shaker rempli à moitié de cubes de glace :
— 1 mesure de crème de cacao (incolore) ;
— 1 mesure de crème de menthe verte ;
— 1 mesure de crème fraîche.
Bien frapper. Servir dans un verre à cocktail.

Green Dragon

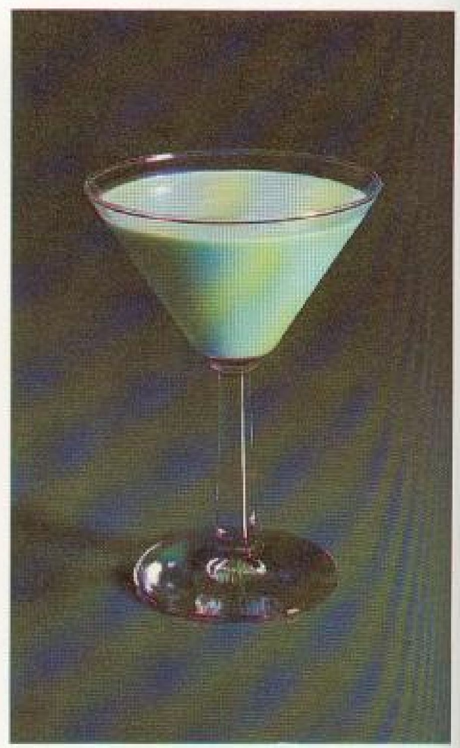
(« Dragon vert »)

Verser dans un shaker à demi rempli de cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/2 mesure de crème de menthe verte ;
— 1/4 de mesure de kummel ;
— 1/4 de mesure de jus de citron.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Jaffa

Verser dans un verre tumbler de 33 cl garni de cubes de glace :
— 1 mesure de Cointreau ;
— 1 mesure de crème de menthe.
Bien mélanger. Allonger de Coca-Cola. Décorer d'une longue pelure d'orange en spirale et d'une cerise confite.





À gauche,
un Golden Cadillac *présenté dans un verre Habitat. Phot. Studio Boré.*

À droite,
un Grasshopper *présenté dans un verre Habitat. Phot. Studio Boré.*

Jamaica Joe

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure de rhum Lemon Hart (blanc) ;
— 1/2 mesure de Tia Maria ;
— 1/2 mesure d'advokaat.

Frapper. Passer dans un verre. Ajouter un trait de sirop de grenadine. Saupoudrer de noix de muscade râpée.
Allan Clarke, Jamaica Rum Cocktail Competition, Londres, 1948.

Kahlúa Alexander

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1 mesure de Kahlúa ;
— 1 mesure de crème fraîche.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

King Alfonse

Verser 1 mesure de crème de cacao (marron) dans un petit verre. Napper de crème fraîche en versant délicatement au-dessus du verre.

Leningrad

Verser dans un verre à demi rempli de glace pilée :
— 1 mesure de Verveine du Velay jaune ;
— 1 mesure de vodka.

Long Green

Verser, dans un verre tumbler de 25 cl, 1 mesure de crème de menthe verte sur quelques cubes de glace. Allonger d'eau gazeuse. Agrémenter d'une branche de menthe fraîche. Servir avec des pailles.

Mazel Tov

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 3/10 de gin Gordon's ;
— 3/10 de liqueur Sabra ;
— 3/10 de crème fraîche ;
— 1/10 de crème de framboise.

Frapper. Passer dans un verre. Décorer d'une framboise et d'un kiwi.
Christian Simon, Paris. ABF, France.

Merry Widow n° 3
(« Veuve joyeuse »)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de cherry-brandy ;
— 1 mesure de maraschino.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail. Agrémenter d'une cerise confite.

Mona Lisa

Verser dans un grand verre sur de la glace pilée :
— 1 mesure de Chartreuse orange ;
— 1/3 de mesure de Campari ;
— 1/3 de mesure de gin.

Remuer à la cuillère. Allonger de ginger ale. Décorer d'une rondelle d'orange et d'un zeste de citron. Servir avec une paille.
Gaby Willems, Paris. ABF, France.

Morning Dew
(« Rosée matinale »)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 3/10 d'irish whiskey ;
— 2/10 de crème de banane (Marie Brizard) ;
— 1/10 de curaçao bleu (Bols) ;
— 4/10 de jus de pamplemousse ;
— un blanc d'œuf.

Frapper. Passer dans un verre. Décorer d'une tranche d'orange, d'une cerise confite rouge et d'une verte.
M. MacLoughlin, Dublin. BAI, Irlande.

Paradise

Verser dans un shaker garni de cubes de glace :
— 1 mesure de gin ;
— 1/2 mesure d'apricot brandy ;
— 1 cuillerée à café de jus d'orange.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

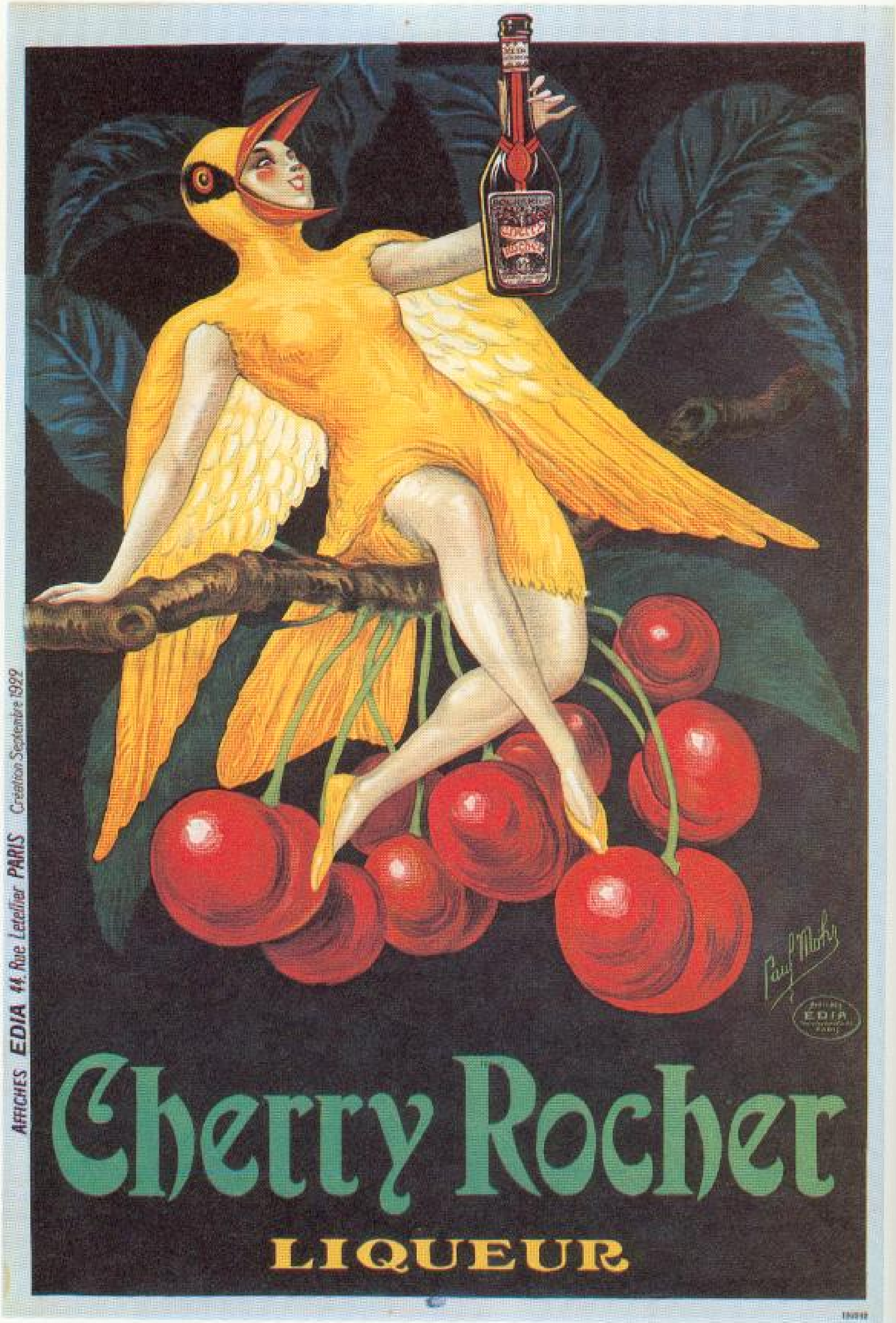
Pink Squirrel
(« Écureuil rose »)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de crème de cacao (incolore) ;
— 1 mesure de crème de noyau ;
— 1 mesure de crème faîche.

Frapper. Passer dans une coupe à champagne.

Pisco Punch

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de pisco ;
— 1/2 mesure de jus d'ananas ;
— 1/2 mesure de jus de citron vert ;
— 2 traits de maraschino ;



Affiche de Paul Mohr (1922) pour la liqueur Cherry Rocher. (Bibl. Forney, Paris.) Phot. L. L.

— 2 traits de sirop de sucre.
Frapper. Passer dans un verre ballon.

Platinium Blonde

(« Blonde platine »)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de Grand Marnier ;
— 1 mesure de rhum ;
— 1/2 mesure de crème fraîche.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Port and Starboard *(pousse-café)*

[*« Bâbord et Tribord »*]

Verser délicatement et successivement sans les mélanger afin que les liquides se superposent :
— 1 mesure de sirop de grenadine ;
— 1 mesure de crème de menthe verte.
Servir sans paille.

Pousse l'Amour *(pousse-café)*

Verser délicatement et successivement dans un verre étroit sans les mélanger afin qu'ils se superposent :
— 1/2 mesure de maraschino ;
— un jaune d'œuf battu ;
— 1/2 mesure de Bénédictine ;
— 1/2 mesure de cognac.

Rainbow *(pousse-café)*

[*« Arc-en-ciel »*]

Verser dans un grand verre garni de cubes de glace (verre ballon ou verre tumbler) :
— 1 mesure d'advokaat ;
— un peu de jus d'orange pressée.
Mélanger à la cuillère. Verser très délicatement et en évitant que les ingrédients ne se mélangent :
— 1/2 mesure de curaçao bleu ;
— 1/2 mesure de cherry-brandy.
Servir avec des pailles.
N.B. ***On obtient un très bel effet de couleurs.***

Rhum Alexander

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rhum ;
— 1 mesure de crème de cacao ;
— 1 mesure de crème fraîche.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Rusty Nail

V. *Cocktails à base de scotch whiskies.*

Saint-Germain

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de Chartreuse verte ;
— 1 mesure de jus de citron ;
— 1 mesure de jus de pamplemousse ;
— un blanc d'œuf.
Frapper. Passer dans un verre tumbler de 25 cl sur quelques glaçons.

Savoy 90

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure d'amaretto ;
— 1 mesure de jus de citron vert ;
— 1 trait d'eau de fleur d'oranger.
Frapper. Passer dans un verre tulipe givré au sucre. Allonger de champagne brut rafraîchi.

Scarlett O'Hara

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de Southern Comfort ;
— le jus de 1/2 citron vert ;
— 1/2 mesure de jus d'airelle.
Frapper. Passer dans un verre pilsener.

Shannon Shandy

Verser dans un verre tumbler, sur quelques cubes de glace :
— 1 mesure d'Irish mist ;
— 1 trait d'Angostura bitters.
Remuer doucement en allongeant de ginger ale.

Side Car

V. *Cocktails à base de brandies.*

Sloe Gin Cocktail

Verser dans un verre à mélange, avec quelques glaçons :
— 1 mesure de Sloe gin ;
— 1/2 mesure de vermouth blanc sec ;
— 1/2 mesure de vermouth rouge.
Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail.

Snake in the Grass

(« Serpent dans l'herbe »)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure de Cointreau ;
— 1/2 mesure de vermouth blanc sec ;
— 1/2 mesure de gin ;

— 1/2 mesure de jus de citron.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Snowball

Verser dans un verre, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure d'advokaat ;
— 1 trait de jus de citron vert ;
— 1 trait de sirop de sucre.
Mélanger à la cuillère. Allonger de limonade.

Stinger

V. *Cocktails à base de brandies.*

Summer Mint

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique, avec de la glace pilée :
— 1/3 de mesure de crème de menthe verte ;
— 1/3 de mesure de Cointreau ;
— 1/3 de mesure de Galliano ;
— 1 mesure de jus d'ananas ;
— 1 mesure de jus de citron ;
— 1 mesure de jus de pamplemousse.
Activer le mélangeur quelques secondes. Verser dans une flûte à champagne (sans passer). Décorer d'une branche de menthe fraîche et d'une cerise confite. Servir avec une paille.

Sunny Dream

(« Rêve ensoleillé »)

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique :
— 1 mesure de liqueur d'abricot ;
— 1/2 mesure de Cointreau ;
— 3 mesures de jus d'orange ;
— 1 trait de jus de citron ;
— 1 boule de glace à la vanille.
Actionner le mélangeur. Verser sans passer dans un verre ballon. Décorer d'une tranche d'orange et d'une cerise confite.

Tempter

(« Tentateur »)

Verser dans un verre old fashioned sur deux ou trois cubes de glace :
— 1 mesure de liqueur d'abricot ;
— 1 mesure de porto rouge.
Mélanger à la cuillère avant de servir.

Tidal Wave

Verser dans un verre tumbler sur quelques cubes de glace :
— 1 mesure de liqueur de mandarine ;
— 1 trait de jus de citron.
Allonger de bitter lemon. Mélanger délicatement. Décorer d'une tranche de citron.

Valencia

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure d'apricot brandy ;
— 1/2 mesure de jus d'orange ;
— quelques traits d'Angostura bitters.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Velvet Hammer

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de Cointreau ;
— 1 mesure de Tia Maria ;
— 1 mesure de crème fraîche.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

White Lady

V. *Cocktails à base de gin.*

White Russian

Verser dans un verre old fashioned sur quelques cubes de glace :
— 1 mesure de vodka ;
— 1/2 mesure de Kahlúa.
Mélanger à la cuillère. Napper de crème fraîche.

White Satin

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de Cointreau ;
— 1/2 mesure de gin ;
— 1 trait de jus de citron.
Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Xochimilco

Verser une mesure de Kahlúa dans un verre à liqueur. Napper d'une fine couche de crème fraîche.

Yellow Parrot

(« Perroquet jaune »)

Verser dans un verre à mélange, avec quelques glaçons :
— 1/2 mesure de pastis ;
— 1/2 mesure de Chartreuse jaune ;
— 1/2 mesure d'apricot brandy.
Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail.

Punchs

« ...lequel avait, pour charmer sa tristesse, trois chiens courants, du punch et sa maîtresse » (Voltaire).
Traditionnellement, le punch était un mélange de rhum (ou d'eau-de-vie), de thé, de jus de citron et de sucre. L'usage actuel a fait de cette boisson tout mélange d'ingrédients nombreux et divers. Le thé y est souvent remplacé par d'autres infusions comme l'oranger, la verveine ou la camomille. On peut même remplacer le rhum, qui toutefois reste l'élément de base de la majorité des punchs, par d'autres spiritueux. On peut aussi ajouter des jus de fruits divers.

Les punchs, les cups restent les boissons favorites pour les réceptions. Ils se préparent à l'avance, dans de grands récipients, et peuvent se conserver plusieurs heures. Au moment de servir, on ajoute fruits frais et glace.

A 1 Pick Me Up

(préparation pour 3 litres)
Ingrédients : 1/2 litre de rhum ambré, 500 g de sucre de canne brut, 1 douzaine d'œufs, 1 douzaine de citrons.

Recette : Presser les citrons et mélanger le jus obtenu aux œufs avec leur coquille après les avoir cassés. Laisser macérer pendant plusieurs jours, en couvrant d'un linge humide jusqu'à ce que les coquilles se dissolvent totalement. Dès que le mélange est fait, passer au travers d'un linge. Placer le rhum et le sucre dans une casserole avec 2,5 litres d'eau, chauffer à feu doux jusqu'à ce que le tout soit homogène. Puis assembler à la macération de citron et d'œufs. Embouteiller.

Amber Rum Punch

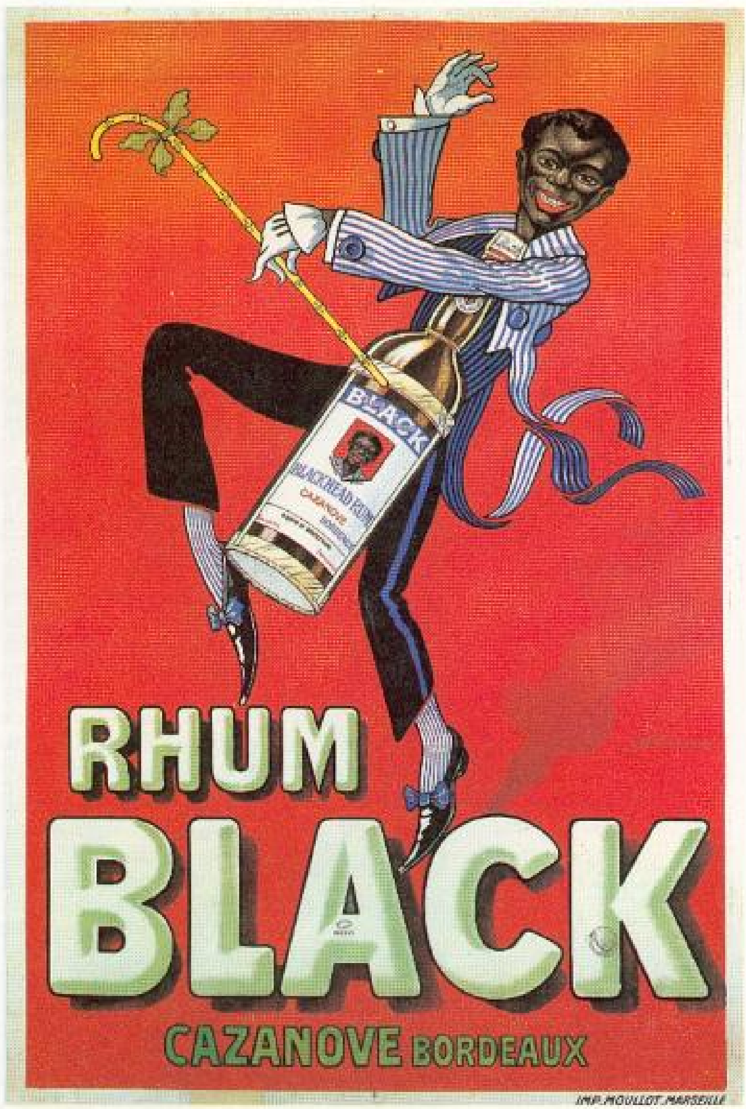
(préparation pour 20 personnes)
Ingrédients : 50 g de sucre, 1 bouteille de rhum ambré, 1 litre de ginger ale (ou d'eau gazeuse), 1 litre de jus d'ananas, le jus de 6 oranges, le jus de 6 citrons.

Recette : Dans une coupe à punch, faire dissoudre le sucre dans le jus d'ananas, puis ajouter les jus d'orange et de citron. Verser le rhum. Mélanger à la cuillère. Placer au centre du bol un grand morceau de pain de glace. Laisser refroidir. Au moment de servir, allonger d'eau gazeuse (ou de ginger ale) et agrémenter d'ananas, de tranches d'orange, de cerises, de fraises ou de tout autre fruit de saison.

Artillery Punch

(préparation pour 150 personnes)
Ingrédients : 5 litres de cidre brut, 1 bouteille de bourbon, 1 bouteille de rhum ambré, 3 kg d'oranges, 1 kg de fraises, 6 ananas, 1 douzaine de bouteilles de champagne.

Recette : Préparer les ananas en les coupant en dés. Afin d'en retirer le jus, placer les morceaux dans un linge que l'on tord. Effectuer la même opération pour les fraises. Presser les oranges. Mêler les jus



Affiche dessinée par Stephano pour le rhum Black. (Bibl. Forney, Paris.) Phot. L. L.

de fruit avec le cidre, le bourbon et le rhum. Laisser reposer une nuit. Au moment de servir, ajouter le champagne et des cubes de glace.

Aztec Punch

(préparation pour 30 personnes)
Préparer 40 cl de thé noir. Laisser refroidir. Verser dans une coupe à punch de 8 à 10 litres. Ajouter :
— un pain de glace ;
— 1 bouteille de tequila (70 cl) ;
— 4 litres de jus de pamplemousse ;
— 1 mesure de jus de citron ;
— 4 mesures de sirop de sucre.

Bien mélanger. Servir sur un ou deux cubes de glace.

Brandy Punch

(préparation pour 15 personnes)
Ingrédients : 1 bouteille de cognac, 6 mesures de Cointreau, 4 mesures de rhum blanc, 2 mesures de maraschino, 20 citrons pressés, 1 litre d'eau gazeuse rafraîchie, fruits de saison.

Recette : Bien dissoudre le sucre et le jus de citron dans une grande coupe à punch. Ajouter un bloc de glace et verser le reste des ingrédients, sauf l'eau gazeuse. Bien mélanger. Laisser refroidir. Au moment de servir, ajouter fruits de saison et eau gazeuse.

Café glacé bigaradia

(préparation pour 4 personnes)
Faire infuser 3 sachets-doses d'oranger dans 70 cl d'eau bouillante pendant 5 minutes. Retirer les sachets. Ajouter immédiatement 4 cuillerées à soupe de café soluble et 4 cuillerées à soupe de sucre vanillé. Laisser refroidir. Passer dans un verre à mélange avec un grand verre de glace pilée et ajouter quatre cuillerées à soupe de liqueur d'orange (Grand Marnier, Cointreau ou triple-sec). Passer dans 4 verres. Décorer avec une tranche d'orange à cheval sur le bord du verre. Servir frais.

Cecema Punch

(préparation pour 30 personnes)
Ingrédients : 1 litre de jus d'ananas, 1 litre de jus d'orange, le jus de 4 citrons, 2 bouteilles de rhum blanc, 1/2 bouteille de sirop de sucre, 2 litres de limonade, 3 oranges.

Recette : Mélanger les jus de fruit, le rhum et le sirop dans une coupe à punch. Au moment de servir, ajouter une vingtaine de cubes de glace et des rondelles d'orange.

Flibustier

(préparation pour 15 personnes)
Ingrédients : 1 bouteille 1/2 de rhum blanc (1 litre), 1/2 litre de vin blanc sec, le jus de 6 oranges, le jus de 4 citrons, 1 boîte de 300 g d'ananas en morceaux, 2 gousses de vanille, 25 cl de sirop de sucre, 1 bâton de cannelle, 1 noix de muscade râpée, 1 orange et 1 citron.

Recette : Verser, dans une coupe à punch de 3 à 4 litres, le rhum, le vin blanc, les jus d'orange, de citron et le contenu de la boîte d'ananas. Fendre les gousses de vanille et les ajouter au mélange ainsi que le bâton de cannelle et la noix de muscade râpée. Mettre au réfrigérateur 3 ou 4 h. Ajouter des tranches d'orange et de citron au moment de servir.

Golden Rum Punch

(préparation pour 30 personnes)
Ingrédients : 1 bouteille de rhum ambré, 20 cl de liqueur d'abricot, 1/2 litre de jus de pamplemousse, 1/4 de litre de jus d'ananas, le jus de 2 ou 3 citrons.

Recette : Disposer un pain de glace au milieu d'une grande coupe à punch. Ajouter les ingrédients. Bien mélanger. Au moment de servir, ajouter de l'eau gazeuse (1/2 litre à 1 litre selon le goût), quelques tranches d'orange et des morceaux d'ananas.

Kava Bowl

(préparation pour 4 personnes)
Verser dans le vase d'un mélangeur électrique, avec trois verres de glace pilée :
— 6 mesures de rhum de Porto Rico léger ;
— 1 mesure de rhum Siegerts Bouquet ;
— 1 mesure de sirop d'orgeat ;
— 1 mesure de sirop de grenadine ;
— 4 mesures de jus de citron ;
— 2 mesures de jus d'ananas.

Actionner le mélangeur quelques secondes. Verser dans une coupe à punch.

Matouba

(préparation pour 1 litre)
Ingrédients : 2 verres de framboises fraîches (ou mûres sauvages), 350 g de sucre brun, 1 bouteille de rhum blanc.

Recette : Mettre dans un bocal d'un litre tous les ingrédients. Bien mélanger. Laisser macérer à l'abri de la lumière pendant 2 mois. Servir sur glace accompagné de fruits frais.

Orange Punch

(préparation pour 20 à 25 personnes)



Dans une coupe à punch, un savoureux Kava Bowl. *Phot. Studio Boré.*

'erser, dans une coupe à punch de 5 ou litres, sur un pain de glace placé au entre :
- 1 litre de vodka ;
- 1 litre de jus d'orange ;
- 1 litre de ginger ale ;
- 1 litre d'eau gazeuse.

Bien mélanger avant de servir. Décorer : tranches d'orange.

unch aux fruits

réparation pour 1 litre)

grédients : 300 g de fruits frais de saison oires, pêches, ananas, fraises), 350 g de cre brun, 2/3 de bouteille de rhum blanc.

Recette : Éplucher les fruits. Les couper morceaux. Les mettre dans un bocal un litre. Ajouter le sucre et le rhum. Bien élanger. Fermer le bocal. Laisser macérer inze jours. Servir sur glace.

ım-Orange Punch

éparation pour 1 litre)

grédients : 4 ou 5 oranges lavées, 30 cl de op de sucre, 70 cl de rhum blanc.

Recette : Retirer les écorces d'orange et faire sécher au soleil (ou dans un four à sse température, porte ouverte) jusqu'à qu'elles deviennent cassantes. Les pla- alors au fond d'un bocal d'un litre et ser le rhum par-dessus. Boucher. Lais- macérer 6 semaines, puis ajouter le op. Reboucher. Laisser à nouveau macé- 6 semaines avant de filtrer et d'embou- ler.

ıs Souci (spécial)

paration pour 4 personnes)

Verser dans un cruchon garni au tiers de cubes de glace :
- 2 mesures de rhum ambré (Lemon Hart) ;
- 2 mesures de Grand Marnier ;
- 2 mesures de Tia Maria ;
- le jus d'un demi-citron vert ;
- 1/2 litre de jus d'orange pressée.

Bien mélanger à la cuillère. Servir dans de grands verres avec des pailles.

Tobago Punch

(préparation pour 12 personnes)

Ingrédients : 1 bouteille 1/2 de rhum blanc (1 litre), 30 cl de sirop de sucre, 8 bananes épluchées coupées en rondelles, le jus de 2 citrons pressés, 1 boîte d'ananas en morceaux de 300 g, 1 boîte de litchis de 250 g.

Recette : Mélanger dans une coupe à punch le rhum, le sirop de sucre, le jus de citron, les rondelles de banane et le contenu des boîtes d'ananas et de litchis. Ajouter une dizaine de cubes de glace. Mélanger à la cuillère. Servir sur glace.

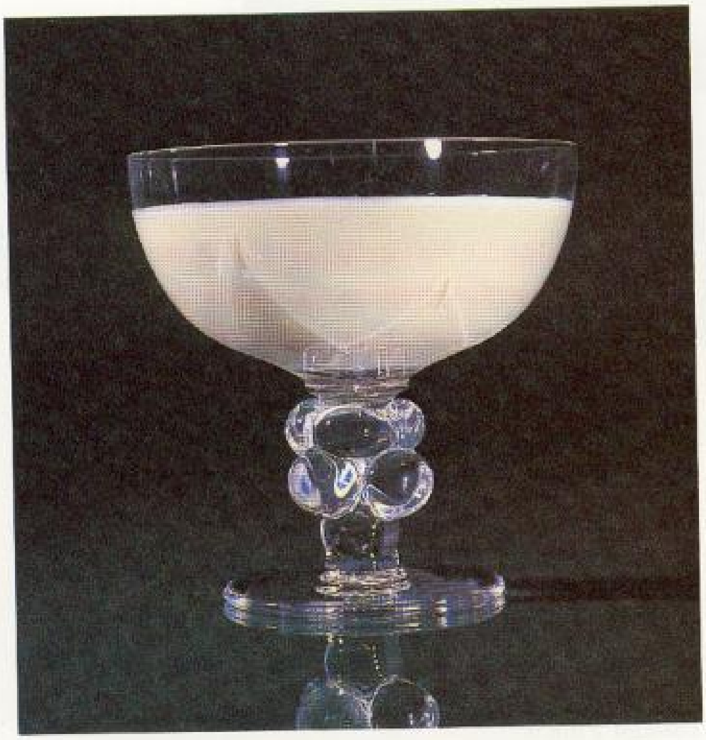
Vin de camomille

(préparation pour 1 litre)

Ingrédients : 1 bouteille de vin blanc sec, 16 sachets doses de camomille, 20 g d'écorce d'orange amère, 30 morceaux de sucre, 1 verre à bordeaux de rhum blanc, 1 gousse de vanille.

Recette : Faire macérer l'écorce d'orange coupée finement et la gousse de vanille coupée en deux dans le sens de la longueur, dans le mélange de camomille et de vin blanc pendant 48 h. Filtrer. Ajouter le rhum blanc. Mettre en bouteille, puis laisser reposer au moins un mois avant de consommer.

Cocktails à base de lait



Un Auld Man's Milk *servi dans un verre en cristal Lalique. Phot. Studio Boré.*

La valeur nutritive du lait en fait un des éléments essentiels de certains cocktails. Le lait apporte une saveur douce lorsqu'il est coupé avec d'autres liquides ; il assagit la force des alcools. Lorsqu'il est associé aux œufs (eggnogs), les préparations sont alors d'excellents réconfortants.

Les cocktails à base de lait étaient autrefois très populaires. On les buvait chauds (Auld Man's Milk, Lait de poule). Peut-être pour mieux lutter contre le froid, l'hiver, dans des maisons mal chauffées ?

Auld Man's Milk

(chaud)
Verser dans un shaker réchauffé :
— 1 mesure de cognac ;
— 1 mesure de rhum ;
— 1 œuf (blanc et jaune) ;
— 1 cuillerée à café de sucre en poudre ;
— 1 verre de lait bouillant.

Frapper en entourant le shaker d'une serviette afin de ne pas se brûler. Verser dans un verre réchauffé (ou un verre Pyrex). Saupoudrer de noix de muscade râpée avant de servir.

Baltimore Eggnog

(préparation pour 4 personnes)
Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure 1/2 de madère ;
— 1 mesure de cognac ;
— 1/2 mesure de rhum ;
— 1 œuf frais ;
— 4 mesures de lait frais ;
— 2 mesures de crème fraîche ;
— 2 cuillerées à café de sucre en poudre.

Bien frapper. Passer dans 4 verres tumblers de 33 cl remplis de cubes de glace. Allonger de lait frais. Saupoudrer de noix de muscade râpée.

Banana Cow

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique, avec un demi-verre de glace pilée (20 cl) :
— 1 mesure de rhum blanc (de Porto Rico) ;
— 3 mesures de lait rafraîchi ;
— 1 banane épluchée ;
— 1 cuillerée à café de sucre ;
— 1 trait d'extrait de menthe ;
— 1 trait d'Angostura bitters.

Actionner le mélangeur quelques secondes. Verser sans passer dans un verre tumbler.

Boston Eggnog

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique, avec 20 cl de glace pilée :
— 2 mesures de madère ;
— 1/4 de mesure de cognac ;
— 1/8 de mesure de rhum ;
— 1 cuillerée à café de sucre en poudre ;
— 2 mesures de lait frais.

Actionner le mélangeur. Passer dans un verre de 33 cl. Allonger de lait rafraîchi. Saupoudrer de noix de muscade râpée.

Brandy Alexander Milk Punch

Verser dans un shaker garni de cubes de glace :
— 1 mesure de cognac ;
— 1/2 mesure de crème de cacao ;
— 6 mesures de lait frais.

Bien agiter. Passer dans un verre tumbler

de 33 cl. Saupoudrer de noix de muscade avant de servir avec des pailles.

Brandy Eggnog

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de cognac ;
— 1 jaune d'œuf ;
— 1 cuillerée à café de sucre ;
— 5 mesures de lait frais.

Frapper énergiquement. Passer dans un verre tumbler de 33 cl. Saupoudrer de noix de muscade râpée.

N.B. ***Pour un Brandy Milk Punch, ne pas ajouter le jaune d'œuf.***

Drambuie Eggnog

(préparation pour 12 personnes)

Ingrédients : 6 œufs, 2 cuillerées à café de sucre en poudre, 3 mesures de xérès, 6 mesures de Drambuie, 1 litre de lait, 1/2 litre de glace à la vanille, 1/2 cuillerée à café de noix de muscade râpée.

Recette : Séparer les blancs d'œufs des jaunes. Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse. Ajouter le Drambuie, le xérès, le lait, la glace et la noix de muscade râpée. Juste avant de servir, battre les blancs jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Les ajouter à la préparation dans un bol à punch. Bien mélanger.

Highland Milk Punch

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de scotch whisky ;
— 3 mesures de lait frais ;
— 1 cuillerée à café de sucre en poudre.

Frapper. Passer dans un verre ballon. Saupoudrer de noix de muscade râpée.

Jamaican Cow

Battre un œuf dans 3/4 de verre de lait froid. Bien mélanger au fouet. Puis verser dans un grand verre avec 1 mesure de Tia Maria. Ajouter quelques cubes de glace.

Lait de Poule n° 2

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de rhum (ou de cognac) ;
— 1 jaune d'œuf ;
— 1 cuillerée à café de sucre en poudre ;
— 3 mesures de lait.

Frapper énergiquement. Passer dans un verre tumbler de 25 cl.

N.B. ***On peut aussi ajouter 1/2 mesure de liqueur (liqueur de vanille, d'orange, de cerise, de banane, etc.) selon le goût. Un lait de poule peut aussi se servir chaud.***

Milk Punch

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique, avec un verre (20 cl) de glace pilée :
— 4 mesures de lait frais ;
— 1 cuillerée à café de sucre en poudre ;
— 1 mesure de rhum blanc.

Actionner le mélangeur quelques secondes. Passer dans un verre rafraîchi. Saupoudrer de noix de muscade râpée.

N.B. ***On peut remplacer le rhum par du cognac (Cognac Milk Punch), du calvados (Calvados Milk Punch), du bourbon, du rye whiskey, etc. On peut aussi ajouter un ou deux traits de curaçao (triple-sec) ou de maraschino (liqueur de cerise) pour obtenir une boisson plus douce et plus sophistiquée.***

Ramos Fizz

Verser dans un shaker, avec de la glace pilée :
— 1 mesure 1/2 de gin ;
— 2 mesures de lait ;
— 2 mesures de crème fraîche ;
— un blanc d'œuf ;
— le jus d'un demi-citron ;
— 2 cuillerées de sucre en poudre ;
— 1 cuillerée à café d'eau de fleur d'oranger.

Frapper fort. Verser (sans passer) dans un verre tumbler.

Sherry Eggnog

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 2 mesures de xérès doux (oloroso ou amoroso) ;
— 1 cuillerée à café de sucre en poudre ;
— 4 mesures de lait frais ;
— 1 œuf entier.

Bien frapper. Passer dans un verre cheminée. Saupoudrer de noix de muscade râpée.

N.B. ***Si on omet l'œuf, on obtient un Sherry Milk Punch.***

Tia Eggnog

Verser dans un shaker, avec un demi-verre de glace pilée :
— 1 mesure de Tia Maria ;
— 1 mesure de lait ;
— 1/2 mesure de cognac ;
— 1 œuf ;
— 1 cuillerée à café de sucre.

Frapper. Passer dans un verre tumbler de 25 cl avec quelques cubes de glace. Saupoudrer de noix de muscade râpée.



Affiche des ateliers Chéret pour le champagne Cordon Rouge de Mumm. Doc. Mumm.

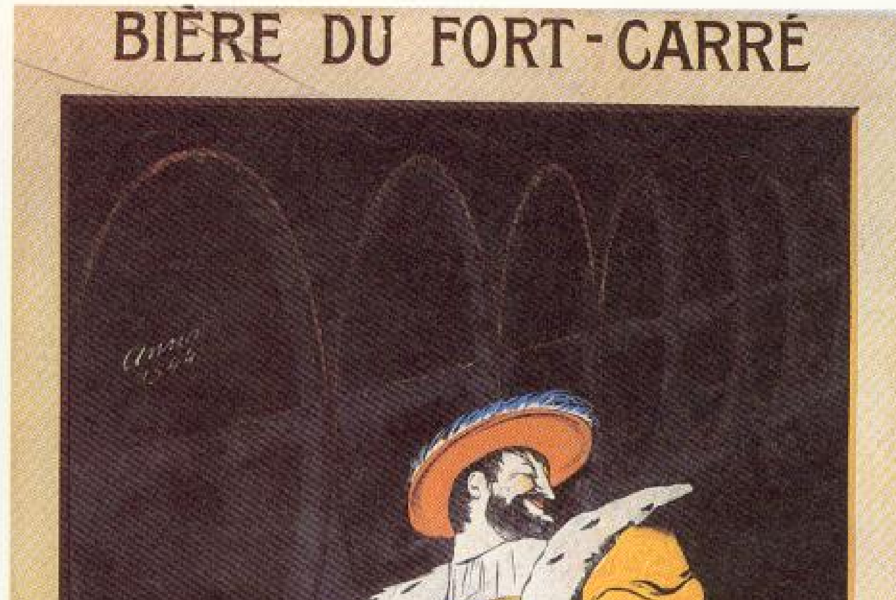
Cocktails à base de vin et de bière

« Le vin, pris avec tempérance, est une seconde vie » (Ecclésiastique XXXI, 32).

Le vin est le produit de la fermentation du jus de raisin par transformation des sucres naturels en alcool. Si cette fermentation a lieu en présence des peaux de raisins noirs, on obtient un vin rouge. Si les raisins (rouges et blancs) sont pressés avant fermentation, on obtient un vin blanc. On distingue les vins entre eux par les cépages des raisins dont ils proviennent, ainsi que par la situation géographique de l'aire de production.

Un même cépage peut donner des vins très différents : le pinot noir, exclusivité des bourgognes rouges, produit aussi du champagne, un vin d'Alsace, un vin de Provence et le sancerre rosé ; le cabernet franc de Touraine, seul cépage des vins rouges de Chinon et de Bourgueil, est aussi un des cépages de base du Médoc (il est associé au cabernet sauvignon), et de Saint-Émilion (il est associé au merlot). Paradoxalement, si certains vins ne sont issus que d'un seul cépage (riesling, sylvaner, gewurztraminer, bourgognes, beaujolais, etc.), d'autres sont des assemblages savants de cépages divers. Tous les bordeaux sont élaborés à partir de trois ou quatre cépages, quelquefois plus. Le maître de chai bordelais doit, chaque année, faire son « cocktail » de vins de cépages différents, provenant de vignes plus ou moins âgées, pour élaborer sa cuvée millésimée. Cette image souvent méconnue crée un parallèle évident avec l'art de mélanger des boissons.

Le champagne est lui aussi un cocktail savant : faire refermenter un vin blanc en bouteille en ajoutant une liqueur et des ferments afin d'emprisonner le gaz carbonique dans la bouteille, faire dégorger, puis ajouter une liqueur d'expédition.



Affiche de Cappiello pour la Saint-Dizier, *bière du Fort-Carré. (Bibl. Forney, Paris.) Phot. L. L.*

Ale Flip

(préparation pour 4 personnes)
Ingrédients : 75 cl de bière blonde (ou brune), 4 jaunes d'œufs, 2 blancs d'œufs, 2 cuillerées à soupe de sirop.
Recette : Battre les blancs au fouet afin d'obtenir une consistance crémeuse. Les mélanger aux jaunes, au sirop et à la bière dans une casserole. Chauffer à feu doux et remuer sans cesse à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ébullition. Réchauffer deux brocs (à l'eau bouillante) et y verser le

mélange bouillant. Transvaser d'un broc dans l'autre plusieurs fois afin de faire mousser. Verser dans des verres réchauffés. Saupoudrer de noix de muscade râpée avant de servir.

Amour Cocktail

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de xérès doux (oloroso) ;
— 1 mesure de vermouth blanc sec ;
— 2 traits d'Angostura bitters.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail. Agrémenter d'un zeste d'orange pressée au-dessus du verre et le lâcher dedans.

Archbishop Punch
(« Punch de l'archevêque »)

[préparation pour 6 personnes]

Ingrédients : 1 bouteille de bordeaux, 1 orange, 6 clous de girofle, sucre.

Recette : Laver l'orange. Y piquer les clous de girofle. Laisser dans un four chaud (mais non brûlant). Dès que l'orange devient de couleur brune, la retirer, la couper en tranches et en retirer les pépins. Placer les tranches dans une casserole et y verser le vin avec une ou deux cuillerées à soupe de sucre. Faire chauffer doucement et retirer la casserole avant l'ébullition. Servir chaud.

N.B. ***Pour un Brandy Bishop, verser un fond de cognac dans chaque verre avant de servir.***

Argentine Julep

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de bordeaux rouge ;
— 1 mesure de cognac ;
— 1 mesure de jus d'orange ;
— 1 mesure de jus d'ananas ;
— 1 trait de Cointreau.

Frapper. Passer dans un verre tulipe rempli au tiers de glace pilée. Décorer d'une tranche d'orange et d'une branche de menthe fraîche.

Bamboo Cocktail

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de xérès sec (fino) ;
— 1/2 mesure de vermouth blanc sec ;
— 2 traits d'orange bitters.

Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre à cocktail. Agrémenter d'une olive verte.

Barbotage

Verser dans un shaker garni de cubes de glace :
— 3 mesures de jus d'orange pressée ;
— 1 mesure de jus de citron ;
— 1 cuillerée à café de sirop de grenadine.

Frapper. Passer dans un verre tulipe. Allonger de champagne rafraîchi.

Bellini

(préparation pour 6 personnes)

Éplucher 3 ou 4 pêches bien mûres (rafraîchies). Les écraser en une purée à l'aide d'une fourchette dans un saladier ou un bol à punch avec deux ou trois cuillerées à café de sucre. Verser une bouteille de champagne rafraîchi. Bien mélanger. Passer dans 6 verres tulipes.

Bishop *(glacé)*
(« Évêque »)

Verser dans un verre tumbler à demi rempli de glace pilée :
— 2 mesures de jus d'orange ;
— 1 mesure 1/2 de jus de citron ;
— 1 cuillerée à café de sucre en poudre.

Allonger de vin de Bourgogne rouge. Bien remuer à la cuillère. Ajouter une cuillerée à café de rhum au-dessus du verre avant de servir.

Black and Tan
(« Noir et Bronzé »)

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de vermouth rouge ;
— 1/2 mesure de crème de cassis ;
— 1/2 mesure de Pernod.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail. Agrémenter d'une fine tranche de citron.

Black Pearl

Verser dans un verre tulipe sur deux cuillerées de glace pilée :
— 1/2 mesure de Tia Maria ;
— 1/2 mesure de cognac.

Allonger de champagne rafraîchi. Décorer d'une guigne noire.

Black Velvet

Verser dans un verre pilsener de 33 cl :
— 15 cl de bière brune (Guinness, Murphy, Beamish) rafraîchie ;
— 15 cl de champagne brut rafraîchi.

Ne pas mélanger.

N.B. ***On trouve la même recette sous***

d'autres noms : Champagne Velvet, Stout Champagne, etc.

Bordeaux Cooler

Verser dans un grand verre ballon sur trois cubes de glace :
— 4 mesures de vin rouge de Bordeaux ;
— 1 mesure de jus d'orange pressée ;
— 1/2 mesure de cognac ;
— 1/2 mesure de jus de citron ;
— 1 cuillerée à café de sucre.

Bien mélanger à la cuillère. Décorer d'un long ruban de zeste de citron.

Brandy Bishop

V. Archbishop Punch.

Broken Spur Cocktail

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de porto blanc ;
— 1 mesure de gin ;
— 1 trait d'anisette ;
— 1 jaune d'œuf.

Frapper. Passer dans un verre à cocktail.

Buck's Fizz

Verser dans un verre tulipe le jus d'une orange pressée (gardé au réfrigérateur). Allonger de champagne rafraîchi.

N.B. ***Le Buck's Fizz n'est ni un buck ni un fizz selon les définitions les plus communément admises. On pourrait l'appeler plus simplement et plus logiquement « Champagne-Orange ».***

Burgundy Cocktail

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 3 mesures de bourgogne rouge ;
— 1 mesure de cognac ;
— 3 traits de maraschino.

Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un verre gobelet. Décorer d'une tranche de citron et d'une cerise confite.

Burgundy Punch

(préparation pour 10 personnes)
Verser dans une coupe à punch, avec une vingtaine de cubes de glace :
— 1 bouteille de bourgogne rouge ;
— 10 cl de porto rouge ;
— 8 cl de jus d'orange ;
— 2 cuillerées à café de citron ;
— 1 litre d'eau rafraîchie ;
— 3 cuillerées à soupe de sucre en poudre.

Bien mélanger. Décorer de demi-tranches d'orange.

Chablis Cup

(préparation pour 6 personnes)
Ingrédients : 1 bouteille de chablis, 12 cl de Grand Marnier, 12 cl de kirsch, 3 pêches bien mûres, 1 orange, des cerises, 3 cuillerées à café de sucre en poudre, 4 branches de menthe.



Un Buck's Fizz présenté dans un verre en cristal Lalique. Phot. Studio Boré.

Recette : Éplucher les pêches. Les couper en dés. Couper les oranges en tranches fines. Les mettre dans un saladier (ou une coupe à punch). Ajouter les cerises, le sucre, le chablis, le Grand Marnier et le kirsch. Laisser dans un réfrigérateur pendant une heure. Servir dans des verres gobelets en décorant de branches de menthe.

Champagne Cocktail

Placer un morceau de sucre dans le fond d'un verre tulipe et verser par-dessus quelques traits d'Angostura bitters. Ajouter



Un Champagne Cocktail *servi dans des flûtes Daum. Phot. Studio Boré.*

1/2 mesure de cognac. Remplir le verre de champagne rafraîchi. Décorer d'une tranche d'orange et d'une cerise confite.

Champagne Julep

Écraser quelques feuilles de menthe fraîche avec une cuillerée de sucre en poudre. Les disposer dans le fond d'une flûte à champagne. Allonger de champagne rafraîchi. Décorer d'une branche de menthe fraîche.

Champagne Verveine

(froid)
(préparation pour 4 personnes)
Faire infuser 3 sachets doses de verveine dans 1/2 litre d'eau bouillante. Laisser refroidir. Ajouter quelques cubes de glace. Mélanger à la cuillère. Remplir 4 flûtes de champagne rafraîchi à la moitié du verre. Ajouter l'infusion. Mélanger délicatement. Ajouter un oreillon de pêche par verre. Servir frais.

Claret Punch

(préparation pour 25 personnes)
Ingrédients : 3 l de bordeaux (4 bouteilles environ), 25 cl de cognac, 25 cl de curaçao (triple-sec), 1 l d'eau gazeuse, 3 oranges coupées en fines tranches.
Recette : Verser dans une coupe à punch tous les ingrédients. Ajouter 20 à 30 cubes de glace vingt minutes avant de servir.

Cloud Buster

Verser 1 mesure de vodka dans un verre tulipe. Ajouter 3 cubes de glace. Allonger de champagne. Agrémenter d'une spirale de zeste de citron.

Drunken Apricot Punch

(préparation pour 8 personnes)
Dans un grand broc, disposer une couche de cubes de glace, une couche d'abricots, une couche de cubes de glace, une couche d'abricots et terminer par une couche de cubes de glace. Verser dessus :
— 4 mesures de Southern Comfort ;
— 1 bouteille de champagne brut rafraîchi.
Servir dans des verres tulipes.

Dynamite

Dans un shaker garni de glace, verser :
— 1 mesure de Grand Marnier ;
— 1 mesure de brandy ;
— 2 mesures de jus d'orange.
Frapper. Passer dans une flûte à champagne. Allonger de champagne rafraîchi. Décorer d'une tranche d'orange à cheval sur le bord du verre et d'une cerise confite.

Kir n° 8

Verser dans un verre ballon (ou un verre tulipe) un fond de crème de cassis de Dijon (1/4 ou 1/3 de mesure, selon le goût). Allonger de vin blanc sec rafraîchi (de préférence de bourgogne aligoté).

Kir Royal

Verser, dans une flûte à champagne, un fond de crème de cassis de Dijon (1/4 ou 1/3 de mesure, selon le goût). Allonger de champagne rafraîchi.

L'Aiglon

Verser 1 mesure de Mandarine impériale dans une flûte à champagne (ou un verre tulipe). Allonger de champagne brut rafraîchi.

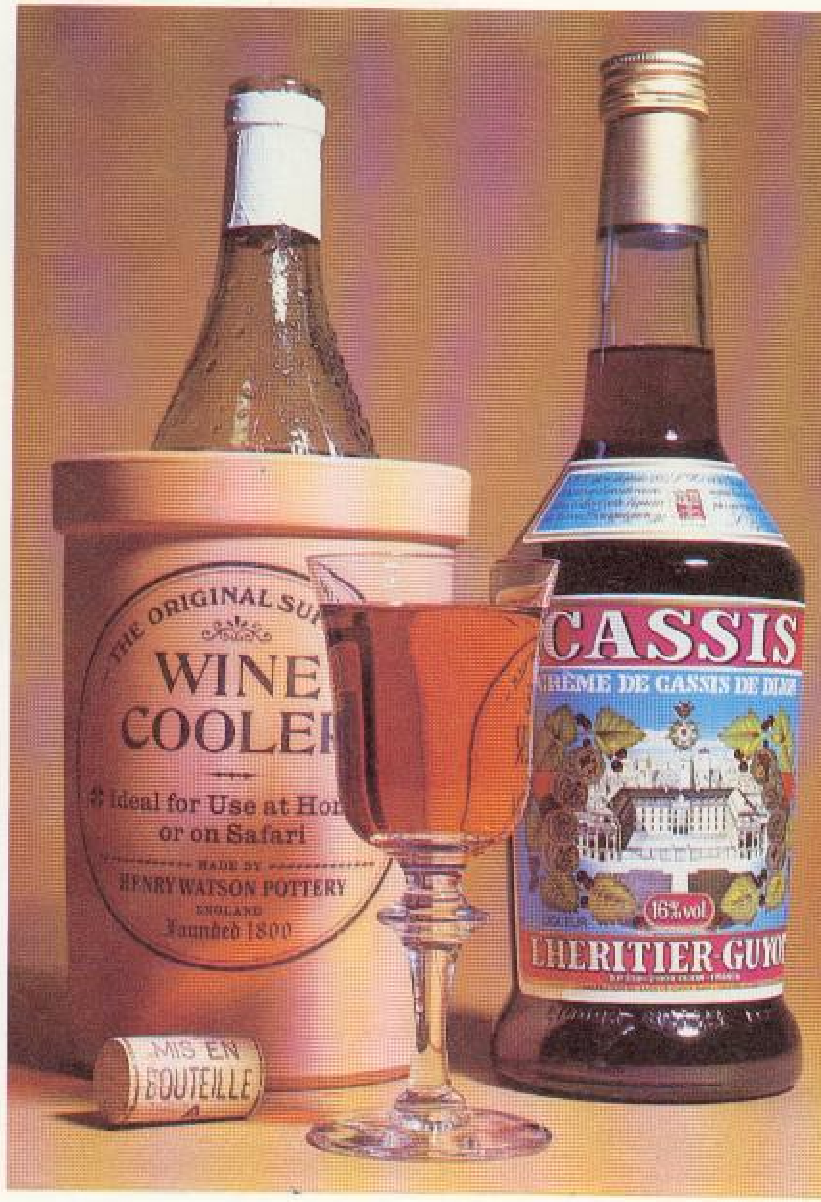
Monin n° 1

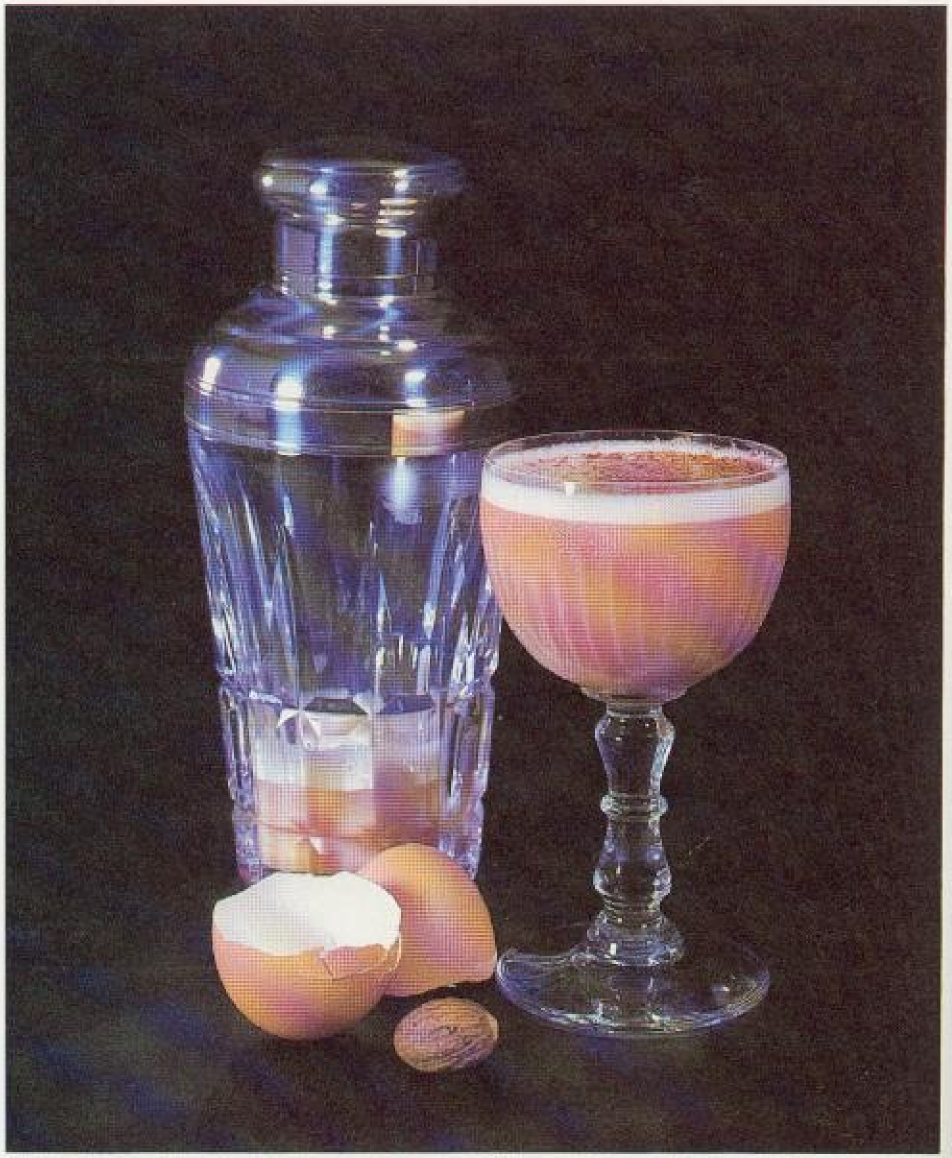
Verser dans un verre tulipe :
— 1 mesure de Monin Triple Lime ;
— 1/4 de mesure de Campari.
Allonger de champagne rafraîchi.

Pompier Daisy

Verser dans un verre old fashioned, sur deux cubes de glace :
— 1 mesure 1/2 de vermouth blanc sec ;
— 1 mesure de crème de cassis.
Bien mélanger à la cuillère. Allonger d'eau gazeuse.

Un Kir présenté dans un verre Daum. Phot. Studio Boré.





Un Porto Flip *servi dans un verre des cristalleries de Saint-Louis. Phot. Studio Boré.*

Porto Flip

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure 1/2 de porto rouge;
— 1/2 mesure de cognac ;
— 1 cuillerée à café de sucre (ou de sirop de sucre) ;
— 1 jaune d'œuf.

Agiter vigoureusement. Passer dans un verre à cocktail ou un verre à sour. Saupoudrer de noix de muscade râpée. Servir sans paille.

Pousse-Rapière

Verser 1 mesure d'armagnac dans un verre tulipe. Allonger de vin mousseux (blanc ou rosé) ou de champagne rafraîchi.

Sangria

(préparation pour 4 à 6 personnes)

Verser dans un broc en verre de 2 litres :
— 1 bouteille de vin rouge ;
— 4 cuillerées à café de sucre ;
— 2 mesures de cognac ;
— 2 mesures de Cointreau (ou triple-sec) ;
— le jus d'une orange ;
— le jus d'un demi-citron ;
— 1 spirale de zeste d'orange ;
— 1 spirale de zeste de citron.

Laisser jusqu'au moment de servir. Ajouter une dizaine de cubes de glace. Allonger d'eau gazeuse selon le goût (de 20 à 30 cl). Agrémenter de demi-tranches d'oranges, de fines tranches de citron, de pêches et d'abricots (en saison). Bien mélanger avant de servir.

Sherry Flip

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de xérès ;
— 1 œuf entier ;
— 1/2 cuillerée à café de sucre en poudre.

Frapper énergiquement. Passer dans un verre à pied. Saupoudrer de noix de muscade râpée.

Smiling

Rafraîchir une coupe de champagne à l'aide de glace pilée. Enlever la glace. Essuyer le verre. Verser :
— 1/4 de mesure de brandy (cognac) ;
— 2 mesures 1/2 de vin blanc sec rafraîchi ;
— 1 mesure de ginger ale.

Décorer d'une demi-tranche d'orange et d'une cerise confite. Servir avec un agitateur à champagne.

Spritzer

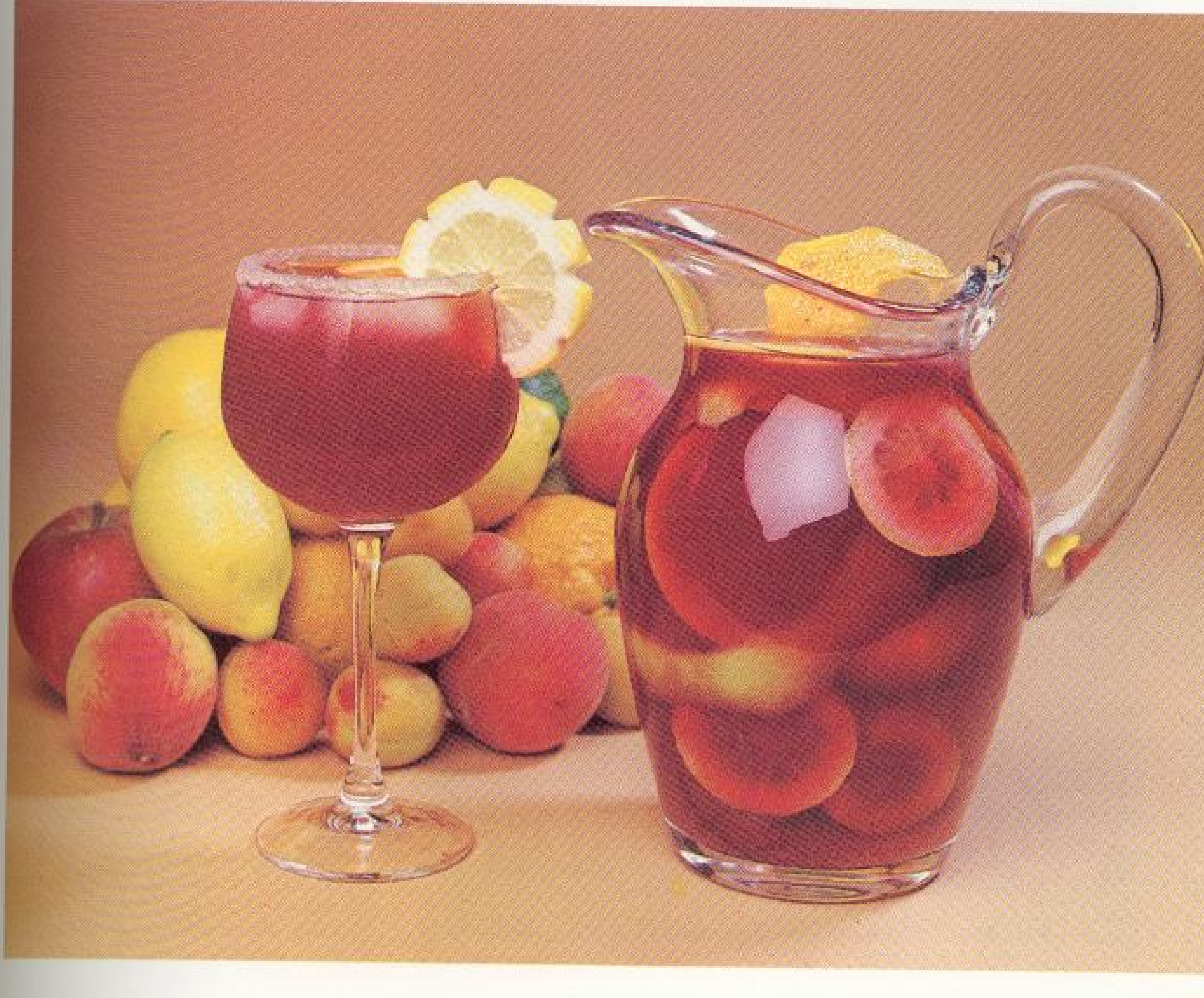
Verser dans un verre ballon :
— 3 mesures de vin blanc du Rhin (sec) rafraîchi ;
— 2 mesures d'eau gazeuse (Perrier, Apollinaris, etc.).

Western Electric

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 1/2 mesure de cognac ;
— 1/2 mesure de vin du Médoc (rouge) ;
— 1/2 mesure de Cointreau.

Frapper. Passer dans un verre tulipe. Allonger délicatement de champagne brut afin de ne pas mélanger.

Une Sangria *présentée dans un verre en cristal d'Arques. Pichet des cristalleries de Saint-Louis. Phot. Studio Boré.*

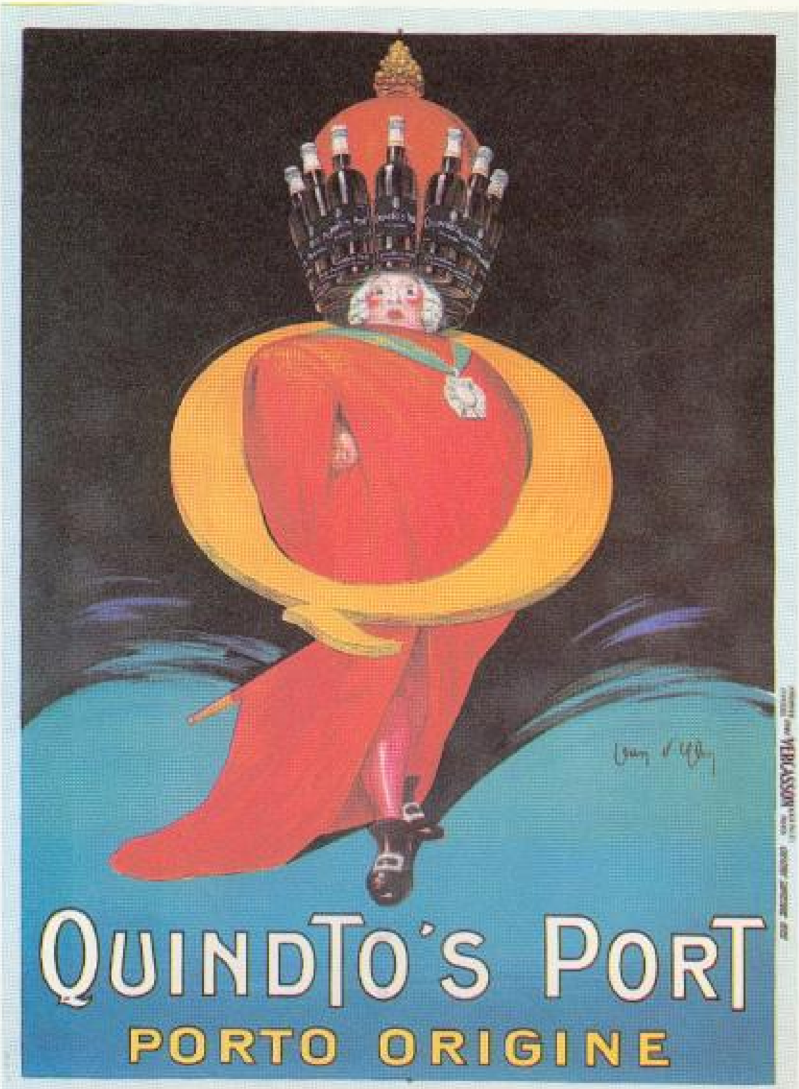


Préparations chaudes

Élément de base du Bishop, *le porto rouge. Ci-dessous, affiche réalisée par Jean d'Ylen pour le porto Quindto. (Bibl. Forney, Paris.) Phot. L. L.*

Les préparations chaudes sont les ancêtres des cocktails d'aujourd'hui. Jusqu'au milieu du XX^{e} siècle, il a toujours été plus facile de chauffer un mélange au cours d'une soirée d'hiver que de refroidir une boisson par une chaude journée d'été. La diffusion des réfrigérateurs électriques ne date que de l'après-guerre. La glace était une denrée chère et rare. Le grog était alors le remède efficace contre un début de rhume, à prendre avant le coucher. Si, le lendemain matin, la recette était inopérante, on allait demander conseil au pharmacien, puis on consultait le médecin si cela était grave. Le monde a bien changé et les boissons aussi. Au grog et au Hot Buttered Rum, au Bishop, au fameux Tom and Jerry, on préfère désormais les cafés mélangés aux spiritueux ou liqueurs : Irish Coffee, Café Calypso, etc.

Par ailleurs, au siècle du retour vers la nature, on redécouvre avec plaisir les principes séculaires des plantes à infusion qui permettent nombre de boissons chaudes, toutes aussi délicieuses que réconfortantes et tonifiantes.



Aphrodisiaque

Chauffer dans une casserole un bon verre de porto (ruby ou tawny) et un trait de curaçao. Retirer du feu avant l'ébullition. Verser dans un verre avec un porte-verre. Garnir d'une tranche de citron. Saupoudrer de noix de muscade râpée.

Apple Toddy

(préparation pour 8 personnes)
Ingrédients : 4 pommes à cuire, 20 cl de cognac, 10 cl de liqueur de pêche, 8 rondelles de citron piquées d'un clou de girofle, 1 bâton de cannelle, de l'eau bouillante.

Recette : Cuire les pommes au four. Laisser refroidir. Les éplucher et ne garder que la pulpe en purée dans un récipient. Ajouter la liqueur de pêche et le cognac. Bien mélanger à la cuillère. Couvrir. Laisser macérer pendant 3 jours. Au moment de servir, disposer 2 cuillerées à café de la macération dans chaque tasse. Allonger d'eau bouillante. Agrémenter d'une rondelle de citron piquée d'un clou de girofle et d'un morceau de cannelle.

Auld Man's Milk

V. *Préparations à base de lait.*

Bishop

(chaud)
(préparation pour 6 personnes)
Ingrédients : 1 bouteille de porto rouge (75 cl), 1 bâton de cannelle, 2 citrons, 20 clous de girofle, 1 cuillerée à café d'épices (bouquet garni), 1 verre d'eau,

3 traits de cognac, 3 cuillerées à soupe de sucre en poudre.

Recette : Piquer l'un des citrons avec les clous de girofle. Mettre à cuire doucement dans un four à chaleur moyenne. Pendant ce temps, disposer l'eau, les épices, la cannelle et le sucre dans une casserole. Faire bouillir et réduire de moitié. Ajouter le porto dans la casserole et chauffer à feu doux en remuant sans cesse. Avant l'ébullition, verser dans une coupe à punch (réchauffée à l'eau chaude). Ajouter le citron cuit aux clous de girofle dans la coupe, ainsi que le cognac. Servir très chaud.

Blue Blazer

Dans un verre résistant à la haute température, verser un café bien chaud. Ajouter deux cuillerées à café de sucre et râper un peu de zeste d'orange au-dessus du verre. Mélanger. Verser 2 mesures de whisky irlandais dans une casserole. Faire chauffer doucement. Enflammer le whisky et le verser en flammes dans le verre.

Café-Amaretto

Dans un café brûlant, verser :
— 1/2 mesure d'amaretto ;
— 1/2 mesure de Tia Maria (ou de Kahlúa).
Remuer à la cuillère. Ajouter de la crème chantilly au-dessus du café. Servir avec les petits biscuits italiens Amaretti.

Café Calypso

(préparation pour 4 personnes)
Faire du café bien chaud pour 4 personnes. Ajouter :
— 4 mesures de Tia Maria ;
— 3 mesures de rhum ambré (Lambs Navy).

Faire chauffer dans une casserole, à feu doux, en évitant l'ébullition. Servir très chaud dans de grandes tasses (ou des mazagrans). Sucrer selon le goût. Napper de crème fraîche fouettée.

Coffee Diablo

Préparer une tasse de café noir bien chaud remplie aux 3/4. Verser dans une casserole :
— 1 mesure de cognac ;
— 1/2 mesure de Cointreau ;
— 2 clous de girofle ;
— 1 zeste d'orange ;
— 1 zeste de citron.

Chauffer à feu doux et, avant l'ébullition, flamber. Verser immédiatement dans le café.



La plus répandue des préparations chaudes : le Grog.
Phot. Studio Boré.

Golden Tea

Battre 2 jaunes d'œufs avec 3 cuillerées à café de sucre en poudre pour obtenir une consistance mousseuse. Faire du thé noir (fort) et en verser 10 cl dans une casserole. Ajouter 4 cl d'arack et 10 cl de crème fraîche. Chauffer très délicatement en remuant constamment à la cuillère. Ajouter les jaunes d'œufs battus. Verser dans un verre à anse. Décorer d'un bâton de cannelle.

Grog

Verser dans un verre à anse :
— 1 mesure de rhum ambré ;
— 1 morceau de sucre ;
— 2 clous de girofle ;
— 1/2 mesure de jus de citron ;
— 1 bâton de cannelle.

Allonger d'eau bouillante. Décorer d'un zeste de citron.

La décoction

La *décoction* consiste à faire bouillir des plantes pendant un temps plus ou moins long. Elle n'est pas à conseiller pour des fleurs ou feuilles délicates — du moins pour la consommation en tant que boisson —, mais elle est utile pour extraire au maximum les principes des racines, des tiges ou des fruits.

Réussir une infusion

Il faut pour cela :
— des plantes bien cueillies, bien séchées, bien conservées (à l'abri de la lumière, de l'humidité, des odeurs) ;
— de l'eau déminéralisée ou peu minéralisée (Évian ou Volvic, par exemple), portée à ébullition ;
— un matériel adapté : tisanière, pot de faïence, de porcelaine, de terre vernissée, ou théière ne servant qu'à cet usage.
Il faut toujours :
— ébouillanter le récipient ;
— y déposer le (ou les) sachet(s) ou la quantité nécessaire de plantes ou de mélange de plantes en vrac ;
— couvrir, laisser les plantes dégager leur parfum ;
— verser l'eau bouillante ;
— couvrir à nouveau, laisser infuser 3 à 5 minutes ;
— remuer, retirer les sachets avant de servir ou verser dans les tasses au travers d'une passoire fine.
Une infusion ne se réchauffe jamais.

Grog Américain

Mettre dans un verre résistant à la chaleur (avec porte-verre) :
— 1 mesure de rhum ambré ;
— 1 ou 2 cuillerées à café de sucre ;
— 1 à 3 clous de girofle ;
— 1 morceau de cannelle ;
— le jus d'un demi-citron ;
— 1 tranche de citron.
Ajouter de l'eau bouillante. Bien mélanger à la cuillère.

Grog au cidre

Faire chauffer dans une casserole, à feu doux :
— 20 cl de cidre ;
— 10 cl de rhum.
Avant l'ébullition, verser dans un verre à anse (chauffé au préalable) où l'on aura soin de mettre du sucre et une cuillère en métal. Remuer et retirer la cuillère. Décorer à l'aide d'une tranche de citron piquée de 2 clous de girofle. Ajouter un bâton de cannelle.

Grog aux airelles

Faire pocher deux cuillerées à soupe d'airelles fraîches. Les placer dans un verre à anse avec deux morceaux de sucre candy. Faire chauffer à feu doux, en remuant sans cesse :
— 10 cl de jus d'airelle ;
— 10 cl de whisky ;
— 10 cl d'eau.
Avant l'ébullition, retirer du feu et verser dans le verre à anse. Décorer d'un bâton de cannelle et d'une tranche d'orange à cheval sur le bord du verre. Servir chaud.

Grog Whisky-Tilleul

Faire infuser un sachet dose de tilleul dans 25 cl d'eau bouillante. Ajouter :
— 1 cuillerée à soupe de whisky ;
— 1 trait d'extrait de vanille ;
— 2 cuillerées à café de sucre.
Décorer d'une rondelle de citron. Boire chaud.

Hot Bullshot

Faire chauffer doucement une tasse de bouillon de bœuf. Ajouter :
— 1 mesure de vodka ;
— 1/2 mesure de jus de citron ;
— 1 cuillerée à café de worcestershire sauce ;
— 1 trait de sauce Tabasco.
Bien remuer à la cuillère. Verser dans un verre à anse en Pyrex (ou un verre réchauffé).

Hot Buttered Rum

Verser dans un verre :
— 1 mesure 1/2 de rhum ambré ;
— 1 morceau de sucre ;
— 2 clous de girofle.
Remplir d'eau bouillante. Laisser flotter au-dessus une coquille de beurre frais. Remuer délicatement à la cuillère. Servir.

Hot Jamaican Cow

Faire chauffer à feu doux un verre de lait dans une casserole jusqu'à ébullition, puis verser dans un verre Pyrex avec une mesure de Tia Maria.

Irish Coffee

Réchauffer un verre. Y verser du café noir bien chaud aux trois quarts. Ajouter :
— 1 cuillerée à café de sucre en poudre (ou plus selon le goût) ;
— 1 mesure d'Irish whiskey.
Bien mélanger à la cuillère. Napper de crème fraîche liquide en laissant couler doucement sur le dos d'une cuillère trempée à la surface du liquide. Servir chaud.

Island Cream Grog

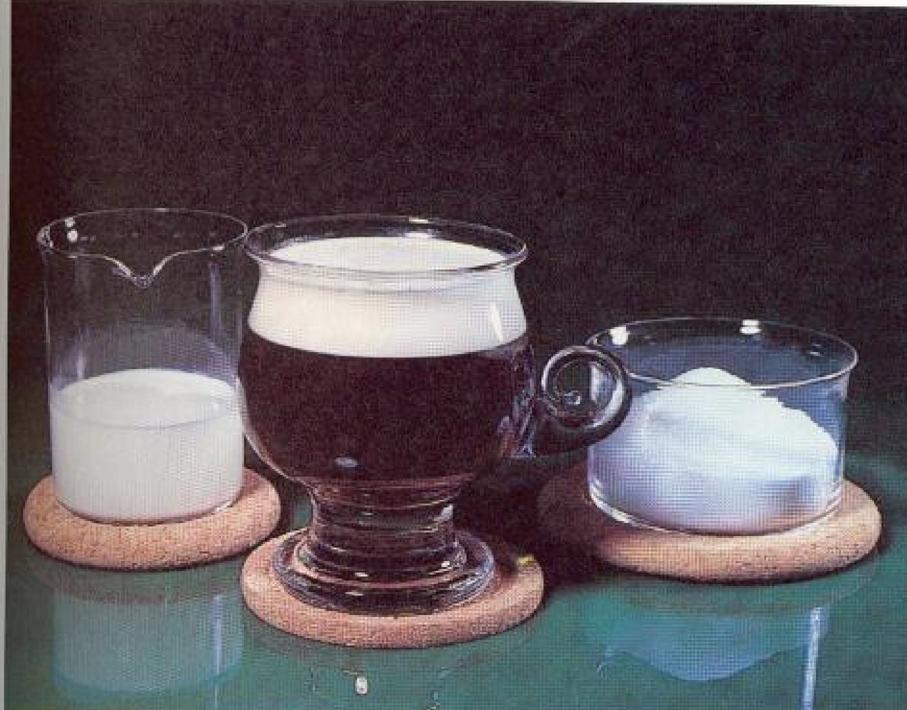
Réchauffer un verre à anse et y laisser une cuillère en métal. Verser :
— 10 cl de rhum ;
— 20 cl d'eau bouillante.
Sucrer à volonté avec du sucre candy. Bien remuer. Ajouter de la crème fouettée sur le dessus. Saupoudrer de noix de muscade râpée.

Klabauter Man

Disposer du sucre candy (selon le goût) dans un verre à anse réchauffé. Faire chauffer à feu doux :
— 20 cl de porto rouge ;
— 10 cl d'arack ;
— 1 cl de jus de citron vert.
Avant l'ébullition, verser dans le verre à anse. Agrémenter d'un bâton de cannelle. Servir chaud.

Night Cap

(préparation pour 2 personnes)
Battre 3 jaunes d'œufs au fouet avec 4 cuillerées à café de sucre en poudre, afin



Très prisé des amateurs de cocktails chauds : l'Irish Coffee. *Verre et accessoires de la Boutique Danoise. Phot. Studio Boré.*

d'obtenir une consistance onctueuse. Faire chauffer dans une casserole, à feu doux, sans faire bouillir :
— 60 cl de bière ;
— 8 cl de whisky ;
— 2 cuillerées à café de chocolat en poudre.

Verser petit à petit avec l'œuf battu en remuant sans cesse afin d'obtenir un mélange homogène. Servir dans un verre à anse réchauffé avec un bâton de cannelle. Saupoudrer d'une pincée de cannelle en poudre.

Peppermint Pick Me Up

Préparer 50 g de crème chantilly fraîche et 20 cl de café noir (fort). Verser le café dans un verre à anse, puis ajouter 4 cl de crème de menthe. Remuer à la cuillère. Napper de crème chantilly. Arroser la crème chantilly de quelques traits de crème de menthe verte. Servir immédiatement.

Punch au chocolat

(préparation pour 2 personnes)
Faire chauffer à feu doux dans une casserole :
— 30 cl de lait frais ;
— 3 cuillerées à café de chocolat en poudre ;
— 1 cuillerée à café de café soluble ;
— 1 cuillerée à café de sucre ;
— 4 cl de Kahlúa (liqueur au café).

Bien remuer à la cuillère (ou au fouet) afin d'obtenir un mélange homogène. Avant l'ébullition, verser dans un verre à anse. Ajouter de la crème fouettée au-dessus du verre. Saupoudrer de cannelle.

Rum-Orange Grog

(préparation pour 1 personne)
Faire infuser 1 sachet dose d'oranger dans 20 cl d'eau bouillante. Laisser quelques minutes, puis retirer le sachet dose. Ajouter :
— 1 cuillère à soupe de rhum ;
— 1 cuillère à café de sucre vanillé.

Bien remuer à la cuillère. Décorer avec une tranche d'orange.

Ski Bunny

Chauffer à feu doux dans une casserole :
— 33 cl de bière ;
— 2 cl de rhum ;
— 4 cl de Steinhäger (gin allemand) ;
— 1 pincée de cardamome en poudre ;
— 1 pincée de cannelle en poudre ;
— 1 peu de gingembre.

Battre 3 jaunes d'œufs au fouet. Verser petit à petit le liquide chaud mais non bouillant sur les œufs en continuant de battre, afin d'obtenir un mélange homogène. Servir dans un grand verre à anse que l'on a soin de chauffer au préalable. Décorer d'un bâton de cannelle et d'un zeste de citron.

Faire du thé

— 1. Chauffer la théière en y versant de l'eau bouillante, attendre quelques instants, la vider et y mettre le thé.
— 2. Faire chauffer l'eau. Dès qu'elle frémit, la verser sur le thé sans attendre.
— 3. Laisser infuser de 3 à 5 minutes selon le goût. Remuer avec une cuillère.
— 4. Retirer impérativement les feuilles de thé, si on ne sert pas tout de suite.
Le thé ne se réchauffe jamais. Il se boit nature, avec du sucre, avec une rondelle de citron (thé-citron) ou accompagné de lait (on aura soin de verser le lait dans la tasse avant d'y verser le thé).

Sunset Tea

Préparer 20 cl de thé bien chaud dans un verre à anse. Chauffer à feu doux dans une casserole en remuant sans cesse :
— 1/2 mesure de rhum ambré ;
— 1 mesure de Cointreau ;
— 2 mesures de jus d'orange pressée.

Avant l'ébullition, verser dans le verre à anse avec le thé. Décorer d'une tranche d'orange dans laquelle on pique 3 clous de girofle, ainsi que d'un ruban en spirale de zeste d'orange et d'un bâton de cannelle.



Thé et rhum se marient bien avec le Cointreau pour le Sunset Tea. *Phot. Studio Boré.*

Thé Martino

Faire un thé à la menthe, puis en verser 30 cl avec 6 cl d'arak et une cuillerée à café de miel liquide dans un verre à anse. Ajouter du sucre candy selon le goût. Bien remuer à la cuillère. Servir immédiatement.

Tom and Jerry

Séparer le blanc et le jaune d'un œuf. Mélanger le jaune avec :
— 1 mesure de rhum ambré ;
— 1 cuillerée à café de sucre en poudre ;
— 3 pincées de poivre, cannelle, muscade.

Bien mélanger à la cuillère afin d'obtenir une crème onctueuse. Battre le blanc d'œuf séparément jusqu'à ce qu'il soit très ferme. Lier les deux préparations. Les verser dans une grande tasse (ou un mazagran). Ajouter de l'eau bouillante. Bien remuer. Verser alors 1/4 de mesure de brandy (cognac). Saupoudrer de noix de muscade râpée.

N.B. ***On peut remplacer l'eau bouillante par du lait bouillant.***

Vallée d'Auge

Battre un jaune d'œuf au fouet avec une cuillerée à café de sucre en poudre afin d'obtenir une consistance onctueuse. Faire chauffer 20 cl de lait frais et 4 cl de calvados. Mélanger au jaune d'œuf battu avant l'ébullition. Verser dans un verre à anse (réchauffé à l'eau bouillante). Décorer d'une tranche de pomme à cheval sur le bord du verre. Saupoudrer de cannelle en poudre.

Verveine Créole

Faire infuser un sachet dose de verveine dans 20 cl d'eau bouillante. Laisser 5 minutes, puis retirer le sachet dose et ajouter :
— le jus d'un citron ;
— 1 trait de rhum ;
— un peu de cannelle en poudre ;
— 2 cuillerées à dessert de sucre.

Bien mélanger à la cuillère. Servir chaud.

Vin blanc-Camomille

Faire infuser un sachet dose de camomille dans 15 cl d'eau bouillante. Laisser quelques minutes, puis enlever le sachet dose. Faire tiédir un demi-verre de vin blanc avec une cuillère à soupe de rhum et deux cuillerées à café de miel. Verser le contenu avec l'infusion dans un bol. Bien mélanger. Servir chaud.

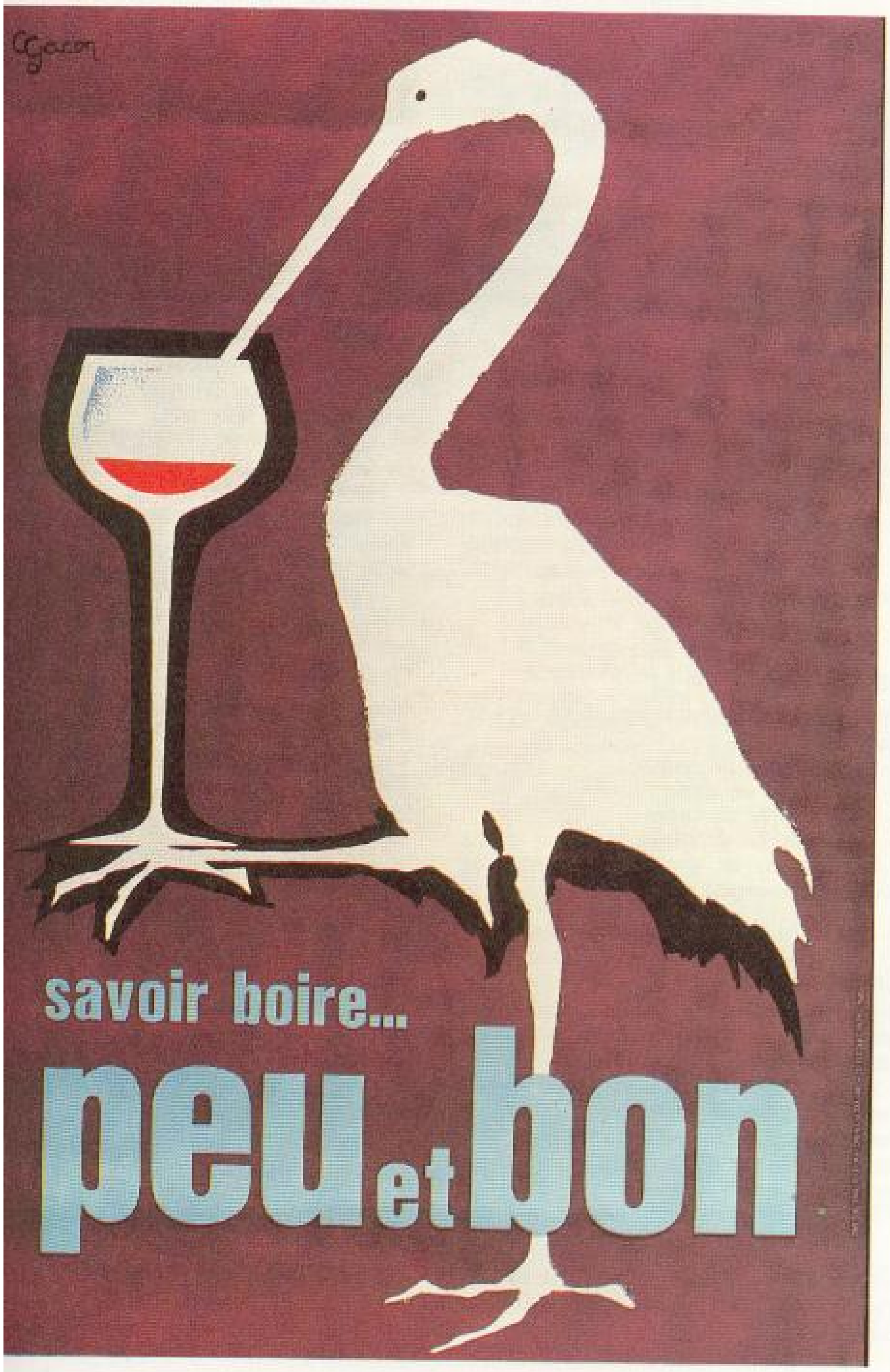
Winter Warmer

Battre un jaune d'œuf au fouet avec une cuillerée à café de sucre en poudre afin d'obtenir une consistance onctueuse. Faire chauffer à feu doux dans une casserole 30 cl de lait frais et 6 cl de whisky, sans laisser bouillir. Puis verser doucement sur le jaune d'œuf battu en remuant afin d'obtenir un mélange homogène. Servir dans un verre à anse ou dans une grande tasse en poterie.

Cocktails et boissons sans alcool

ı tempérance est-elle la plus grande des rtus ? Plutarque le soutenait. De nom-euses religions interdisent la consomma-n d'alcool et la loi peut aussi la réprimer comme on a pu le constater aux États-Unis au début du siècle.

Il n'est ni honteux ni ridicule de ne pas boire d'alcool, et de nombreuses recettes



« Savoir boire peu et bon »... et apprécier des cocktails sans alcool... Affiche réalisée par C. Gacon pour le Comité national de défense contre l'alcoolisme. Phot. L. L.

ont été imaginées pour satisfaire les gourmands qui n'aiment pas ou ne peuvent pas consommer de boissons alcoolisées. Les principes de base sont exactement les mêmes que pour les autres cocktails, la seule différence résidant dans le fait que l'on n'utilise que des jus de fruits, sodas, infusions, sirops et extraits sans alcool. Les résultats sont étonnants si l'on met un grand soin dans l'art de la préparation et de la présentation.

Angel Special

(« Ange spécial »)

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique :

— 20 cl de jus d'orange pressée ;
— 2 cl de sirop de grenadine ;
— 1 jaune d'œuf ;
— 2 traits d'Angostura bitters ;
— 3 ou 4 cuillerées de glace pilée.

Actionner le mélangeur 30 secondes. Verser sans passer dans une flûte à champagne. Décorer d'une cerise confite piquée sur un bâtonnet.

Barbarella

Verser dans un verre ballon, avec deux cubes de glace :

— 4 ou 5 traits d'Angostura bitters ;
— un fond de sirop de fraise (1 cl environ).

Remplir de jus de raisin (20 cl environ). Bien remuer à la cuillère. Servir.

Blanc-Bec-Menthe

Disposer dans un shaker rempli au tiers de glace pilée :

— 4 cl de sirop de menthe ;
— 2 cl de jus de citron ;
— 1 cl de sirop de canne ;
— 1 trait de jus de citron vert.

Frapper. Servir sans passer dans une coupe à champagne givrée au sucre.

Catherine Blossom

Ingrédients : 20 cl de jus d'orange, 1 cl de sirop d'érable, 2 boules de sorbet à l'orange.

Recette : Placer les ingrédients dans le vase d'un mélangeur électrique. Mettre en marche à haute vitesse (15 secondes environ). Verser dans un verre cheminée. Allonger d'eau gazeuse à volonté.

Cendrillon

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :

— 1/3 de jus de citron pressé (5 cl) ;
— 1/3 de jus d'orange (5 cl) ;
— 1/3 de jus d'ananas (5 cl).

Agiter. Passer dans un verre gobelet. Décorer d'une demi-tranche d'ananas, d'une demi-tranche d'orange et d'une demi-tranche de citron, piquées sur un bâtonnet.

Chocolat aux deux parfums

(boisson chaude)

Ingrédients : 1 sachet dose de tilleul-menthe, 70 g de chocolat noir, 1 verre de lait, 2 cuillères à café de sucre en poudre.

Recette : Faire fondre doucement le chocolat dans un peu d'eau. Verser peu à peu le lait chaud. Faire cuire à feu doux pendant quelques minutes avec le sucre. Plonger le sachet dose de tilleul-menthe dans le chocolat et le laisser infuser 5 minutes au moins. Retirer le sachet. Servir très chaud.

Cobbler Ananas

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :

— 20 cl de jus d'ananas ;
— 1 trait de jus de citron vert ;
— 5 traits d'Angostura bitters.

Frapper. Passer dans une coupe à fruits. Allonger de bitter lemon (Gini). Décorer d'un quart de tranche d'ananas frais, d'une cerise confite et d'un petit parasol en papier.

Cocktail écarlate à l'oranger

(préparation pour 4 personnes)

Faire infuser un litre d'eau bouillante avec 3 sachets doses d'oranger. Laisser refroidir. Enlever les sachets doses. Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :

— l'infusion refroidie ;
— 2 cuillerées à soupe de sirop de fraise ;
— 2 cuillerées à soupe de sirop de framboise ;
— 2 cuillerées à soupe de sirop de cassis.

Bien mélanger à la cuillère. Passer dans de grands verres en ajoutant un ou deux glaçons et quelques fruits rouges frais (fraises, framboises, etc.).

Coco Loco « Isla Mona »

Couper le haut d'une noix de coco verte. Mélanger dans un verre garni de glace pilée :

— 4 mesures d'eau de noix de coco ;
— 1 mesure de crème de coco.

Verser dans la noix de coco verte. Servir avec des pailles.

Coco - Oco

Ingrédients : 2 cl de sirop de noix de coco, 1 cl de jus de citron, 1/2 cl de sirop de maraschino, 10 cl de lait frais, 4 traits d'Angostura bitters.

Recette : Disposer les ingrédients dans un mélangeur électrique avec de la glace pilée. Passer soit dans un verre, soit dans la demi-coque d'une noix de coco. Garnir d'une cerise confite et d'un parasol en papier.

Conclave

Verser dans un shaker rempli au tiers de glace pilée :
— 1/2 verre de jus d'orange ;
— 1/4 verre de lait frais ;
— 1/8 verre de sirop de framboise.

Frapper. Verser dans un verre. Garnir d'une tranche d'orange. Servir avec une paille.

Dou Dou Fizz

Placer dans le vase d'un mélangeur électrique :
— 1 blanc d'œuf ;
— 3 cuillerées à café de sucre en poudre ;
— 2 cl de jus de citron pressé ;
— 1 cl de sirop de noix de coco ;
— 6 traits d'extrait aromatique de rhum ;
— 3 ou 4 cuillerées à soupe de glace pilée.

Actionner pendant 10 secondes environ. Verser (sans passer) dans un verre. Allonger d'eau gazeuse (soda). Décorer d'une tranche de citron piquée sur un bâtonnet.

Dummy Daisy

(« Fausse marguerite »)

Verser dans un shaker, avec de la glace pilée :
— 2 cl de sirop de framboise ;
— 1 cl de jus de citron vert ;
— 1 cuillerée à café de sucre en poudre.

Frapper. Verser (sans passer) dans un verre à cocktail. Décorer de framboises fraîches.

Farmer's Joy

(« Joie du fermier »)

Verser dans un shaker rempli de cubes de glace :
— 1 jaune d'œuf ;
— 3 mesures de jus de tomate ;
— 1 trait de jus de citron ;
— worcestershire sauce, sel de céleri, poivre noir (selon le goût).

Frapper. Passer dans un verre. Décorer d'une tranche de céleri.

Félicitation

(glacé)

Verser dans un mélangeur électrique, avec deux ou trois cuillerées à soupe de glace pilée :
— 3 cl de jus d'orange ;
— 3 cl de jus de tomate ;
— 3 cl de jus de cassis ;
— 1 jaune d'œuf.

Bien mélanger jusqu'à ce que la glace ait fondu dans le liquide. Servir.

Frosty Lime

(« Citron vert givré »)

Placer dans le vase d'un mélangeur électrique :
— 1 boule de sorbet au citron vert (limette) ;
— 2 cl de jus de pamplemousse ;
— 2 cl de sirop de menthe.

Actionner le mélangeur. Passer dans une coupe à champagne. Ajouter deux cubes de glace. Décorer d'une branche de menthe fraîche. Servir avec des pailles courtes.

Fruit Cup

(« Coupe aux fruits »)

Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace :
— 1 mesure de sirop de framboise ;
— 1 mesure de sirop de fraise ;
— 1 mesure de jus d'ananas ;
— 1 mesure de jus de citron ;
— 1 mesure de jus d'orange ;
— 1 mesure de jus de raisin.

Bien mélanger à la cuillère. Passer dans un grand tumbler. Décorer de rondelles de banane.

Fruit Punch

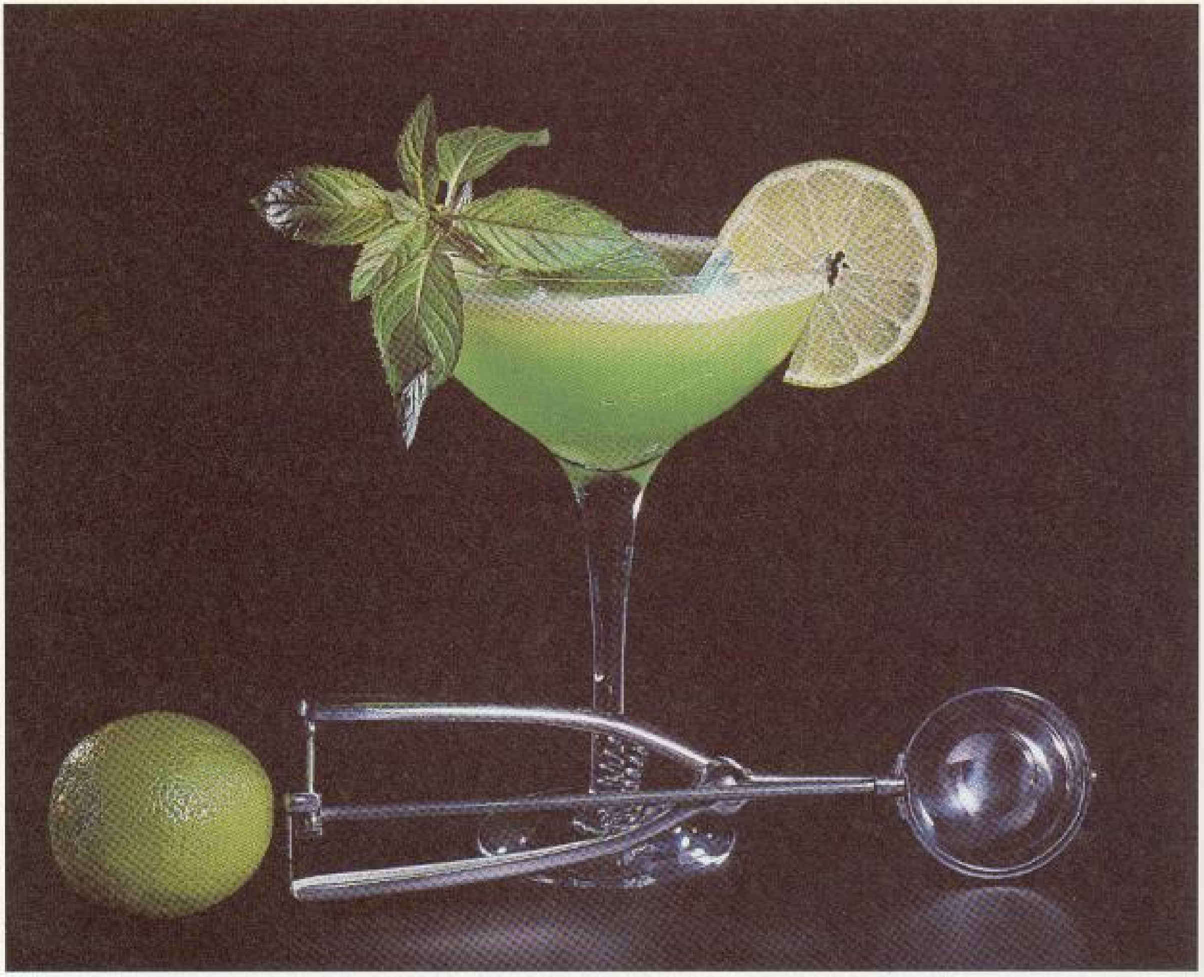
(« Punch aux fruits »)

Verser dans un verre :
— 1 mesure 1/2 de jus d'ananas ;
— 1 mesure 1/2 de jus de citron ;
— 2 mesures de jus d'orange ;
— quelques traits de sirop de grenadine.

Bien mélanger à la cuillère. Ajouter quelques cubes de glace. Décorer d'une tranche d'orange et d'une cerise confite.

Grenadine Shake

Placer dans le vase d'un mélangeur électrique :
— 3 cuillerées de glace pilée ;
— 2 cl de sirop de grenadine ;
— 2 cl de jus d'ananas ;
— 1 cl de jus de citron ;
— 1 blanc d'œuf.



Dans un verre de la Boutique Danoise, un Frosty Lime. *Accessoire Habitat. Phot. Studio Boré.*

Activer le mélangeur pendant 10 secondes environ. Verser (sans passer) dans un verre. Ajouter de l'eau gazeuse (soda) ou de la limonade. Décorer d'une branche de menthe et d'une cerise confite piquée sur un bâtonnet.

Honeymoon

(« Lune de miel »)

Verser dans un shaker, avec de la glace pilée :
— 3 cl de sirop d'érable (ou de miel liquide) ;
— 2 cl de jus de limette (citron vert) pressée ;
— 3 cl de jus d'orange pressée ;
— 3 cl de jus de pomme.

Frapper. Passer dans un verre. Décorer d'un zeste d'orange piqué sur un bâtonnet avec une cerise confite.

Incorruptible Champagne

Verser dans un shaker garni de cubes de glace :
— 4 cl de jus de pamplemousse ;
— 2 cl de jus d'orange.

Frapper. Passer dans une flûte à champagne. Ajouter de la limonade rafraîchie.

Infusions

V. *lexique.*

Jack's Special

Placer dans un mélangeur électrique, avec de la glace pilée :
— 50 g de fraises lavées et équeutées ;
— 20 cl de jus d'ananas ;
— 1 ou 2 traits de jus de citron.

Bien mélanger. Verser tel dans un verre. Décorer de deux demi-fraises piquées sur un bâtonnet. Servir.

Kentumi

Placer dans le vase d'un mélangeur électrique :

— 4 cl de sirop de fruit de la passion ;
— 1 boule de glace à la vanille ;
— 1 cl de jus de citron vert.

Actionner le mélangeur. Verser dans un verre (sans passer). Allonger d'eau gazeuse (ou de limonade). Décorer d'une cerise confite piquée sur un bâtonnet.

Lait de Poule au tilleul

(boisson chaude)
(préparation pour 4 personnes)
Ingrédients : 4 verres de lait, 3 sachets doses de tilleul, 3 œufs extra-frais, 4 cuillerées à soupe rases de sucre semoule.

Recette : Amener le lait à ébullition. Y faire infuser le tilleul pendant cinq minutes. Retirer les sachets doses. Casser les œufs, les battre au fouet avec le sucre semoule. Ajouter peu à peu le lait parfumé. Verser dans de grands verres ou dans des mazagrans.

Mai-Tai Mix

(préparation)
Le Mai-Tai Mix, qui est lui-même un cocktail, entre dans la confection de nombreuses recettes de cocktails. Il se prépare en mélangeant :
— 25 cl de sirop de sucre de canne ;
— 30 cl de jus d'orange ;
— quelques traits d'orange bitters (Angostura) ;
— quelques traits de bitters d'amande.

Maté

V. *lexique.*

Menthe

V. *lexique.*

Menthe citronnée

(boisson chaude)
Faire infuser un sachet dose de menthe dans 25 cl d'eau bouillante pendant 5 minutes dans un verre (avec porte-verre). Frotter 2 morceaux de sucre sur l'écorce d'un citron (non traité). Ajouter les sucres citronnés à l'infusion après avoir retiré le sachet dose. Servir bien chaud.

Mexican Grandma

(boisson chaude)
Faire infuser un sachet dose de camomille dans 20 cl d'eau bouillante. Laisser reposer 5 minutes. Retirer le sachet dose et ajouter un clou de girofle. Presser 1 demi-citron et 1 demi-orange. Verser le jus dans une casserole avec deux cuillerées à café de miel et réchauffer à feu doux en remuant. Bien mélanger à la cuillère. Servir chaud.

Mint Tomato

(préparation pour 4 personnes)
Ingrédients : 3 sachets doses de menthe, 3 petites bouteilles individuelles de jus de tomate, 1 citron vert (limette), 1/3 de litre d'eau.

Recette : Faire infuser la menthe dans 1/2 litre d'eau bouillante et laisser refroidir. Retirer les sachets doses. Ajouter le jus de tomate avec quelques glaçons. Bien mélanger à la cuillère. Passer dans des verres avec quelques cubes de glace. Agrémenter de citron vert coupé en petits cubes.

Nain jaune

Verser dans le vase d'un mélangeur, avec de la glace pilée :
— 1 jaune d'œuf ;
— 10 cl de crème fraîche liquide ;
— 2 cl de sirop de fruit de la passion ;
— 2 cl d'eau gazeuse ;
— 1 trait de bitters d'amande.

Bien mélanger. Verser tel dans une coupe à champagne.

Nonalc Mai-Tai

Verser dans un shaker garni de glaçons :
— 10 traits de concentré de rhum (pour pâtisserie) ;
— 2 mesures de Mai-Tai Mix* ;
— 1 mesure de jus de citron vert ;
— 1 mesure de jus d'ananas.

Frapper. Passer dans un verre rempli au tiers de glace pilée. Allonger d'eau gazeuse (soda). Mélanger doucement à la cuillère. Décorer d'une demi-tranche d'ananas et d'une branche de menthe fraîche.

Orange-Peppermint Shake

Verser dans le mélangeur électrique :
— 3 cuillerées à soupe de glace pilée ;
— 1 blanc d'œuf ;
— 2 cuillerées à café de sucre en poudre ;
— 2 branches de menthe fraîche.

Actionner le mélangeur jusqu'à ce que la menthe soit finement pulvérisée. Ajouter 20 cl de jus d'orange pressée. Actionner à nouveau le mélangeur pendant quelques secondes et verser dans un grand verre. Décorer d'une tranche d'orange et d'une branche de menthe fraîche.

Oranger

V. *lexique.*

Parson's Special

Verser dans un shaker, avec quelques cubes de glace :
— 2 mesures de jus d'orange ;
— 4 traits de sirop de grenadine ;
— 1 jaune d'œuf.

Frapper. Passer dans un verre de 12 cl (coupe à champagne). Allonger d'eau gazeuse.

Piña Colata

Verser dans le vase d'un mélangeur électrique, avec un peu de glace pilée :
— 2 mesures de crème de coco (Lopez) ;
— 1 mesure de jus d'ananas ;
— 1 trait de sirop d'orgeat.

Bien mélanger. Verser dans un verre. Décorer d'un morceau d'ananas et d'une cerise confite. Servir avec deux pailles.

Pineapple Cooler

Verser dans un shaker garni de glace :
— 20 cl de jus d'ananas ;
— 1 cl de jus de citron vert ;
— 10 cl de bitter lemon (Gini) ;
— 5 traits d'Angostura bitters.

Frapper. Passer dans un grand verre tulipe en décorant d'une tranche d'ananas, d'une cerise confite et d'un parasol. Servir avec deux pailles.

Pink Melon Delight

(« Délice de melon rose »)

Ingrédients : 60 g de melon coupé en dés, 60 g de fraises, 1 boule de sorbet à l'orange, 15 cl de ginger ale.

Recette : Mettre le melon, les fraises et la boule de sorbet dans le mélangeur électrique et mettre celui-ci en marche 15 secondes à grande vitesse. Verser doucement la ginger ale. Remuer à la cuillère. Servir dans un grand verre à cocktail agrémenté d'un morceau de melon et d'une fraise piqués sur un bâtonnet.

Pink Panther Flip

(« Flip de la Panthère rose »)

Placer dans le vase d'un mélangeur électrique :
— 20 cl de jus d'orange ;
— 2 cl de sirop de grenadine ;
— 1 jaune d'œuf ;
— 2 traits d'Angostura bitters ;
— 3 cuillerées à soupe de glace pilée.

Actionner le mélangeur pendant 5 à 10 secondes. Verser (sans passer) dans un verre tulipe. Décorer d'une cerise confite piquée sur un bâtonnet.

Prune Shake

Mettre dans le vase d'un mélangeur électrique :
— 15 cl de jus de prune ;
— 10 cl de jus d'orange pressée ;
— 2 boules de glace à la vanille.

Actionner le mélangeur. Verser (sans passer) dans un verre à milk shake. Servir avec deux pailles.

Pussy Cat

(« Petit Chat »)

Dans un mélangeur électrique ou dans un shaker, verser :
— 5 cl de jus d'orange ;
— 5 cl de jus d'ananas ;
— 2 cl de jus de pamplemousse ;
— 3 traits de sirop de grenadine.

Ajouter quelques cuillerées de glace pilée et mélanger (ou frapper). Verser (sans passer) dans un verre à cocktail. Agrémenter d'une demi-tranche d'orange et d'un quartier de pamplemousse.

Pussy Foot

(« Patte de velours »)

Verser dans un shaker :
— 1/3 de jus d'orange pressée (5 cl) ;
— 1/3 de jus de citron pressé (5 cl) ;
— 1/3 de jus de citron vert pressé (5 cl) ;
— 1 trait de sirop de grenadine ;
— 1 jaune d'œuf.

Bien frapper. Passer dans un verre à pied.

Red Light

(« Lumière rouge »)

Verser dans un shaker rempli de cubes de glace :
— 1 mesure de jus de citron ;
— 1 mesure de jus de fraise ;
— 1 mesure de jus d'orange ;
— 1 mesure de jus d'ananas ;
— quelques traits de sirop de grenadine.

Bien agiter. Passer dans un verre ballon. Décorer d'une tranche d'orange et d'une fleur. Servir avec deux pailles courtes.

Red Sombrero Cocktail

(« Cocktail du sombrero rouge »)

Verser dans un shaker rempli de cubes de glace :
— 1 mesure de jus d'ananas ;
— 1 mesure de jus d'orange ;
— 1 mesure de jus de citron ;
— 1 mesure de sirop de grenadine.

Agiter vigoureusement. Passer dans un grand verre (tumbler) de 33 cl. Allonger de ginger ale (rafraîchie). Décorer d'une tran-

che de citron, d'une cerise confite et d'un petit parasol en papier. Servir avec une paille.

Riviera

Verser dans un shaker, avec quelques glaçons :
— 20 cl de jus d'orange pressée ;
— 2 cl de sirop de cassis ;
— 10 traits d'Angostura bitters.

Agiter. Passer dans un verre avec quelques cubes de glace. Décorer d'un kumquat ou d'une tranche d'orange.

Sirops

V. *lexique.*

Ski Wasser

Verser dans un verre rempli de glaçons :
— 1 mesure de jus de citron ;
— 1 mesure de jus de framboise.

Allonger d'eau gazeuse. Décorer d'une demi-tranche de citron et d'une demi-tranche d'orange. Servir avec des pailles.

Sorbet Punch au thé

Mettre dans le vase d'un mélangeur :
— 2 boules de sorbet à l'orange ;
— 2 cl de jus d'orange pressée ;
— 6 cl de thé (refroidi) ;
— 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre ;
— 1 cl de jus de citron pressé.

Actionner le mélangeur. Verser (sans passer) dans un grand verre tulipe.

Spicy Ginger Tantalizer

(« Supplice du gingembre épicé »)

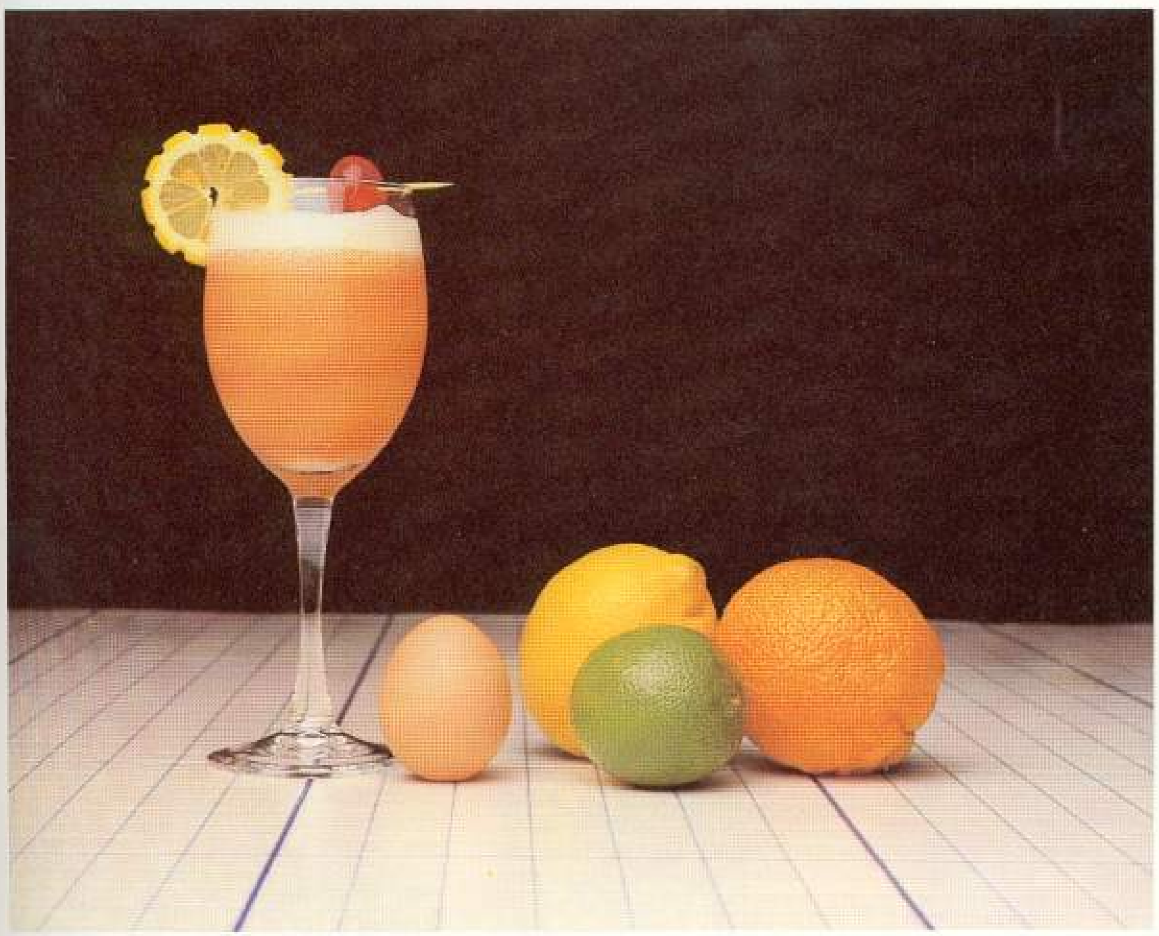
Disposer dans le vase d'un mélangeur électrique, avec de la glace pilée :
— 10 cl de jus d'orange ;
— 15 g de gingembre au sirop ;
— 1 cl de sirop de gingembre.

Mélanger. Verser tel dans un verre. Décorer d'une tranche de gingembre. Servir avec des pailles.

Summer Cooler

(« Rafraîchissant d'été »)

Verser dans un shaker, avec quelques



Un Pussy Foot, *présenté dans un verre en cristal d'Arques. Phot. Studio Boré.*

cubes de glace :
— 2 cl de sirop de cassis ;
— 20 cl de jus d'orange ;
— 10 traits d'Angostura bitters.

Frapper. Passer dans un grand verre tulipe. Ajouter un ou deux cubes de glace.

Swinger
(« Danseur »)

Verser dans un shaker garni de glace pilée :
— 20 cl de jus de pamplemousse ;
— 2 cl de jus d'ananas ;
— 2 cl de sirop de sucre.

Frapper. Verser tel dans un grand verre. Ajouter quelques cubes de pamplemousse dans le verre. Décorer d'un morceau de pamplemousse et d'une cerise confite piqués sur un bâtonnet.

Thé
V. *lexique.*

Thé à la menthe
(boisson chaude)
(préparation pour 4 personnes)
Ébouillanter la théière. Y placer 4 cuillerées à café de thé vert, 4 feuilles de menthe fraîche (ou séchée), 5 à 8 morceaux de sucre. Verser l'eau bouillante. Laisser infuser 5 minutes. Servir aussitôt.

Tilleul
V. *lexique.*

Tilleul-Cassis
(préparation pour 4 personnes)
Faire infuser 2 sachets doses de tilleul dans 40 cl d'eau bouillante. Retirer les sachets après 5 minutes. Laisser refroidir. Verser dans un pot 10 cl de sirop de cassis et un grand verre de glaçons pilés. Verser par dessus le tilleul froid. Remuer. Servir bien frais.

Tilleul martiniquais
(préparation pour 4 personnes)
Faire infuser dans un demi-litre d'eau bouillante 3 sachets doses (ou équivalent) de tilleul. Laisser macérer jusqu'à ce que l'infusion refroidisse. Passer dans une grande carafe. Ajouter 3 petites bouteilles individuelles de jus d'ananas avec quelques glaçons. Bien remuer à la cuillère. Verser dans des grands verres avec des cubes de glace. Décorer d'une tranche d'ananas et d'une cerise confite piquées sur un bâtonnet. Servir.

Tipsy Goyave
(« Goyave pompette »)

Placer dans le vase d'un mélangeur électrique avec de la glace pilée :
— 20 cl de jus de goyave ;
— 1 cl de jus de citron vert pressé ;
— 2 cl de sirop de cassis ;
— 5 traits d'extrait aromatique de rhum.

Actionner le mélangeur. Passer dans un verre tulipe. Décorer de 3 petites boules de melon piquées sur un bâtonnet.

Tomate-Concombre Cooler

Placer dans le vase d'un mélangeur électrique, avec un peu de glace pilée :
— 15 cl de jus de tomate ;
— 30 g de concombre pelé ;
— 2 traits de jus de citron ;
— 2 traits de worcestershire sauce ;
— 1 pincée de sel ;
— 1 peu de poivre noir.

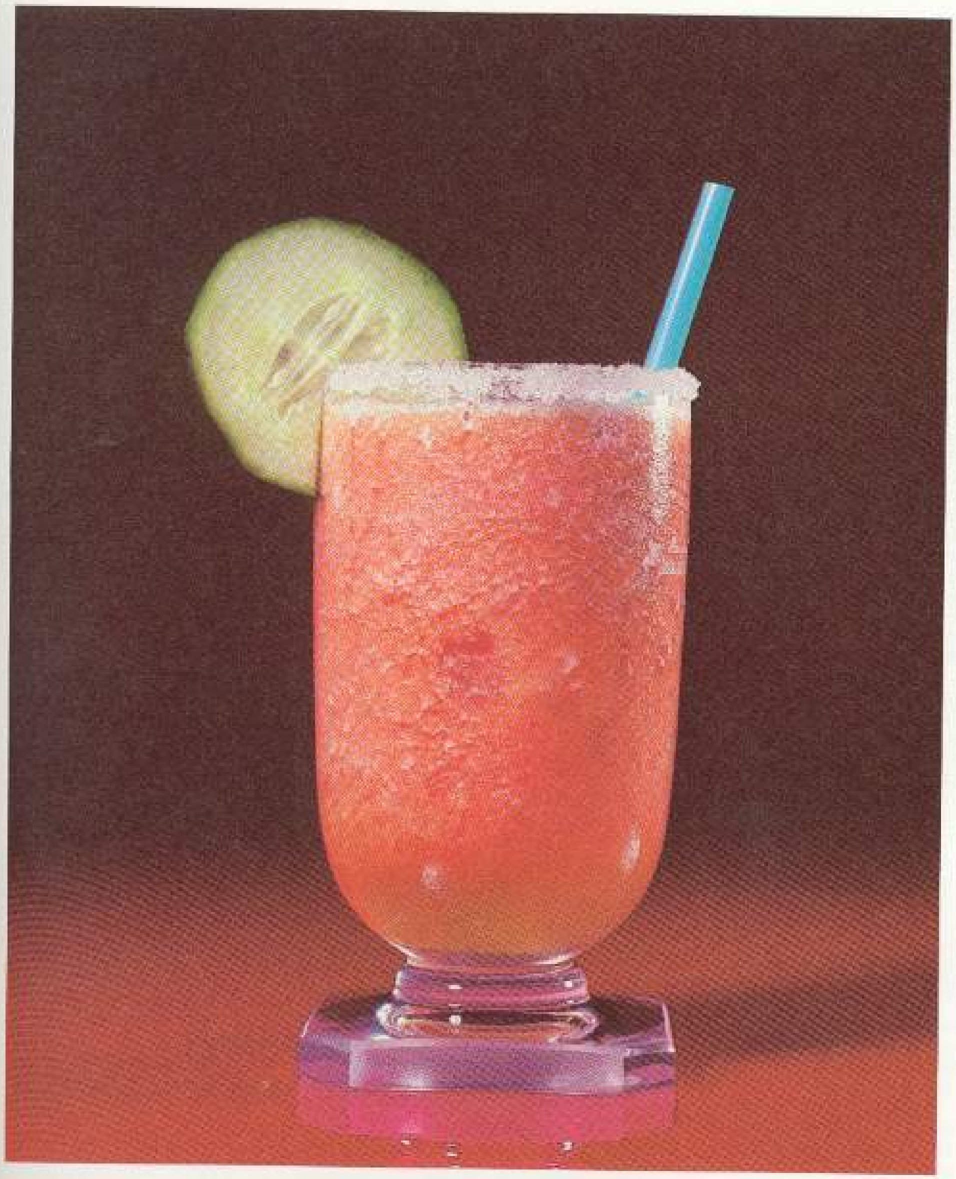
Bien mélanger. Mouiller les bords d'un verre à l'aide de blanc d'œuf et le retourner dans une soucoupe remplie de sel et de poivre, afin de le « givrer » au sel. Verser le mélange dans le verre (sans passer). Décorer d'une tranche de concombre à cheval sur les bords du verre.

Tomate-Menthe Cocktail
(préparation pour 4 personnes)
Ingrédients : 60 cl de jus de tomate, 3 sachets doses de menthe, 4 rondelles de citron, poivre et (ou) sel de céleri.

Recette : Faire infuser les sachets de menthe dans 3 tasses à thé d'eau bouillante. Les retirer après 5 minutes. Laisser refroidir. Dans un verre à mélange garni de cubes de glace, verser l'infusion froide et le jus de tomate. Bien mélanger. Verser dans des verres sur des glaçons. Décorer d'une rondelle de citron. Assaisonner chaque verre selon le goût (poivre et sel de céleri).

Trapiche *(Sirop Trapiche)*
Ingrédients : 500 g de sucre de canne, 1 litre de jus d'orange, 1 cuillerée à café de poudre de clous de girofle, 1 cuillerée à café de cannelle en poudre.

Recette : Faire chauffer le jus d'orange dans une casserole à feu doux. Dès que la température est moyenne, verser le sucre et remuer sans arrêt à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Ajouter la poudre de cannelle et la poudre de clous de girofle. Éteindre le feu et laisser macérer. Lorsque



Un Tomate-Concombre Cooler, *servi dans un verre Daum. Phot. Studio Boré.*

le mélange est froid, le filtrer avant de le mettre en bouteille.

Tutti Frutti Verveine Cocktail

(préparation pour 4 personnes)
Faire infuser 3 sachets doses de verveine dans 1/2 litre d'eau bouillante. Laisser refroidir. Retirer les sachets doses. Passer dans un verre à mélange et ajouter :
— le jus de 2 oranges pressées ;
— le jus de 2 citrons pressés ;
— 1 verre de jus d'abricot ;
— 1 verre de jus d'ananas ;
— quelques cubes de glace.

Bien mélanger le tout à la cuillère. Passer dans des grands verres. Ajouter deux glaçons. Décorer d'une rondelle de citron (ou d'orange).

Verveine

V. *lexique.*

Virgin Mary

(« Vierge Marie »)

Verser dans un verre, avec 2 cubes de glace :
— 15 cl de jus de tomate ;
— 2 traits de tabasco ;
— 2 traits de jus de citron ;
— 2 traits de worcestershire sauce ;
— saupoudrer de sel de céleri et de poivre.

Bien mélanger à la cuillère. Décorer d'une branche de céleri.

N.B. ***Similaire au Bloody Mary, mais sans vodka.***